

milano marittima *life*



IL MAGAZINE

WINTER 2023

COSTRUIAMO INSIEME IL FUTURO

MILANO MARITTIMA LIFE Anno 15 n° 2 - Poste Italiane spa sped. in A.P. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/04, n° 46) art. 1 comma 1 DCB Forlì - €5,00

VACANZA VISTA MARE
AL GOLF L'OPEN D'ITALIA
FALL WINTER COLLECTION
DI SERGIO ROSSI

Enjoy your summer holiday
The great Golf with Open d'Italia



collegati



balestrie balestri.it

al **portale** www.milanomarittimalife.it
scoprirai ogni giorno gli hotel, i ristoranti, le attività commerciali,
le novità, gli eventi, le serate speciali... di Milano Marittima.



milano
marittima *life*

   Milano Marittima Life

info e pubblicità Tel 0543 30.343
info@balestrie balestri.it

www.milanomarittimalife.it



*...Atmosfera natalizia...
per i Vostri incontri degli Auguri...*

"AL CAMINETTO"

il Ristorante di Milano Marittima

SPECIALITÀ MARINARE

Viale Matteotti, 46 - Tel. +39.0544.99.44.79

info@alcaminetto.it

www.alcaminetto.it  al caminetto



al caminetto



al_caminetto





Info: +39 335.6531733

Mi.Ma.
HOME



Milano Marittima - Via Raffaello Sanzio



Info: +39 335.6531733



Milano Marittima - Via Michelangelo



Milano Marittima è una città sempre più viva tutto l'anno e che passata la lunga estate, si sta già preparando al Natale. Quest'anno torna tra le tante cose l'amata pista circolare, l'anello di ghiaccio più grande d'Europa oltre ad altre importanti novità, come gli spettacoli. Avremo anche questo inverno una città in fermento, attivissima, con un allestimento natalizio in perfetta armonia con la città giardino, con ambientazioni che vogliono esaltare la bellezza del centro di Milano Marittima. Tante le opere che partiranno a breve nella località, tra cui la più importante riguarda il lungomare che sarà completato prima dell'estate. La forza di questa località sta nella sua anima verde e per questo stiamo portando avanti le procedure per la realizzazione del primo stralcio del Parco Urbano, oltre che i lavori di rifacimento dell'ex casa del vivaio, che diventerà la nuova sede del Cervia Ambiente. Sono certo che verde ed eleganza saranno i due fili conduttori principali per il rinnovamento di Milano Marittima, con accanto lo sport. E non a caso questa estate, nell'ultima settimana di giugno, si svolgeranno due grandi eventi come gli Open di Golf e il passaggio del Tour de France. Una città bella, attiva ed elegante, sempre pronta a nuove sfide.

MASSIMO MEDRI *Sindaco Cervia, Milano Marittima*

One of the strengths of this resort is its green soul, which is why we have chosen to advance the procedures for the construction of the first section of the Urban Park as well as the renovation work on the former nursery; this latter will become the new headquarters of Cervia Ambiente. I am certain that our green spaces combined with elegance will be the two main threads for the renewal of Milano Marittima, alongside sport. Indeed, it is no coincidence that this summer, in the last week of June, we will be welcoming two major sporting events, the Golf Open and the passage of the Tour de France. Thus, a beautiful, active and elegant city, always ready to face new challenges.

MASSIMO MEDRI *Mayor of Cervia, Milano Marittima*



LUCA SIRILLI

**PRESIDENTE FONDAZIONE
CERVIA IN PER IL TURISMO**

Mi considero un albergatore di terza generazione, conduco l'hotel costruito dai miei nonni negli anni 60. Milano Marittima è una località unica, dove il verde si sposa perfettamente con il mare e con un centro elegante e modaiolo, la località ideale per le famiglie e come padre sono felice di offrire ai miei figli estati divertenti e sicure. Ma è il cuore sportivo di Milano Marittima che mi ha sempre ispirato e mi ha spinto a realizzare un club dedicato a tennis, nuoto e padel. Lo ritengo il mio personale contributo ad innalzare i servizi della località, come hanno fatto tanti miei colleghi. Di recente mi hanno conferito l'incarico di ripensare la promo commercializzazione delle nostre località. Il primo progetto su cui ho lavorato è "Discover Cervia" un portale per raccontare la ricchezza di questi luoghi: oltre il mare e la spiaggia, le esperienze, gli eventi e le iniziative che il nostro turista può vivere in vacanza. Discover Cervia diventa uno strumento fondamentale per far scoprire, a chi non conosce il nostro territorio, quante opportunità diverse offre.



ANDREA BARBIERI
TITOLARE AGENZIA
IMMOBILIARE

Opero da oltre mezzo secolo con la mia agenzia immobiliare a Milano Marittima. Ho accompagnato generazioni di turisti nella scelta di una sistemazione ideale per le proprie vacanze e tantissimi investitori nell'acquisto della loro casa al mare. Milano Marittima è una vera perla, con la sua pineta, il Golf Club, le Terme, l'invidiabile spiaggia, l'accoglienza di qualità garantita da numerosi servizi, gli impianti sportivi e l'eleganza architettonica. Con la mia attività, in questi anni, ho sempre investito in progetti tecnologicamente innovativi, di pregio architettonico, caratterizzati dall'attenzione ai dettagli, ai materiali e alla sostenibilità. Progetti che hanno riscontrato l'interesse del mercato immobiliare per la loro qualità e che hanno contribuito a rendere Milano Marittima sempre più bella ed elegante. Auguro, per il futuro di località balneari piene di fascino come questa, che tutti continuino ad investire tempo e denaro, per renderle sempre più innovative e al passo con le richieste del mercato attuale.



GIUSEPPE POMICETTI
PRESIDENTE DELLA SALINA
DI CERVIA

Pensare a Milano Marittima per prima cosa è fare un tuffo nel passato. Ho trascorso qui la mia gioventù, tra i locali che allora erano i ritrovi della vacanza come Il Dollaro, il dancing la Gatta. Col tempo ho maturato la convinzione che la pineta sia il vero splendido gioiello di Milano Marittima, un ambiente fantastico come lo è la salina che oggi fa parte a tempo pieno della mia vita. La Salina è un'azienda ambientale e un'azienda alimentare al tempo stesso, purtroppo quest'anno è stata pesantemente colpita. In attesa dei ristori, abbiamo potuto contare su una forte risposta solidale che ci ha consentito di iniziare a sistemare i danni. Ma perdere il sale significa non poter contare sul fatturato. In questi anni abbiamo cercato di fare della salina un ambiente protetto, proponendone anche il valore turistico e l'attrattiva per chi ama unire la vacanza all'esperienza ambientale. Il nostro sale, il Sale Dolce di Cervia, è diventato il vero ambasciatore di queste località. Per questo la Salina va risistemata e riportata a vita piena.



BARBARA TEODORANI
DIRETTRICE ADRIATIC GOLF
CLUB CERVIA

Milano Marittima è una località sempre accogliente, piena di eventi e di sport. Un luogo dove ci si sente a casa anche da turisti e che riserva piacevoli sorprese in ogni stagione. Basta saperle scoprire. Per me è prima di tutto il luogo dove lavoro, eppure quando arrivo al mattino sento che mi appartiene come se avessi sempre vissuto qua. La trovo ricca di opportunità di divertimento e di eventi interessanti. Il 2024 anche per l'Adriatic Golf Club Cervia sarà un anno speciale. Avremo il grande onore di ospitare l'Open d'Italia, con dirette tv che ci presenteranno all'estero e grandi campioni internazionali. Credo sia una finestra importante per il nostro turismo, in un periodo dell'anno come giugno che regala alla vacanza splendide giornate. Il golf è un importante catalizzatore turistico e di un turismo di pregio che fa bene a tutto il sistema di accoglienza della nostra splendida Mima.

Contents

- SUMMER
- 14 Enjoy your summer holiday
- 22 SPORT VALLEY
Welcoming great Golf
with the Italian Open
- FASHION&TREND
- 26 Summer fashion: fringes,
see-through fabrics and shorts
- 30 Fall Winter 2023 - Sergio Rossi
Collection
- LUXURY&DESIGN
- 34 Harmony and elegance
in the art of table - setting
- WINTER
- 50 A wonderful Christmas
- FOOD&WINE
- 54 Roberto Gardini's tips for tasting
- 57 Lunch&Dinner
- 60 Passatelli the new star
- 62 MILANO MARITTIMA LIFE CUP
- 66 ITINERARY
A season of grace and beauty
- 70 SCHEDULE CALENDAR



In collaborazione con



Con il patrocinio di



Sommario



12 IN VETRINA

ESTATE

- 14 Vacanza vista mare
- 21 Sguardi dall'obiettivo

SPORT VALLEY

- 22 A Milano Marittima l'Open d'Italia

MODA&TENDENZE

- 26 Frange e trasparenze
- 30 Elegante e dinamica
la donna Sergio Rossi

LUXURY&DESIGN

- 34 Magiche armonie
nello styling della tavola

CINEMA

- 40 Passione chiama Fiction
- 44 I volti di Veronica

BELLEZZA & BENESSERE

- 46 Un'oasi di benessere su misura
- 47 Belli Dentro e Fuori.
Dalla Natura a Dinamys
- 48 Emozioni e consigli della Wine Lady
- 49 Con Zerozanz.it
il giardino è senza zanzare

INVERNO

- 50 Il Natale diventa SuperXmas

FOOD&WINE

- 54 Roberto Gardini
i consigli nel calice
- 57 Lunch&Dinner
in viaggio nella food valley
- 60 Ode al Passatello

MILANO MARITTIMA LIFE CUP

- 62 Metti una giornata al Golf

66 ITINERARIO

Una stagione di grazia e bellezza

70 IN CALENDARIO

Editoriale

Ecco Milano Marittima Life, vetrina della vacanza e del buon vivere. Racconta di vacanze top, di grandi eventi, di eleganza e di interessanti opportunità per trascorrere giorni relax in riva al mare, in pineta o in passeggiata fra le vetrine dello shopping. Sbirciamo nella spiaggia che verrà con le sue novità, i servizi per un'accoglienza al top, scopriamo il mondo del Natale, che torna a regalare la pista di ghiaccio attorno alla iconica Rotonda Primo Maggio, dedichiamo pagine alle novità agonistiche che porteranno il grande sport a Mima. Qualche consiglio moda arriva dalle passerelle delle fashion week, collezioni invernali e tendenze estate, un ampio servizio è dedicato all'arte del table-setting e del design d'interni. Proponiamo anche in questo numero le rubriche bellezza&benessere, gustose incursioni nel mondo del food&beverage con le nuove tendenze gourmet o i piatti della cucina identitaria, un itinerario culturale che invita a visitare importanti mostre tra Ravenna e Forlì. E vi invitiamo, sfogliando questo numero, a incontrarci ancora una volta a Milano Marittima

Direttore MilanoMarittimaLife
Maurizio Magni



MilanoMarittima Life anno15 numero31

Direttore responsabile

Maurizio Magni magni@agenziaprimapagina.it

Comitato di redazione

Andrea Balestri, Benedetta Ancarani,
Alessandro Fanelli, Giulia Fellini, Maurizio Magni

Coordinatore di redazione Giulia Fellini

Coordinatore per Pro Loco Project

Alessandro Fanelli info@felixristorante.com

Marketing manager

Andrea Balestri direzione@balestriealestri.com

Marketing

Benedetta Ancarani, Alessandro Vicini

Grafica

Silvia Zoffoli grafica@agenziaprimapagina.it

Segreteria

Chiara Pantoli info@prolocomilanomarittima.it

Hanno collaborato

Filippo Fabbri, Federica Bianchi, Maurizio Magni

Traduzioni Inglese Action Line - Forlì

Fotografie

Marco Anconelli Art Immagine, Archivio Comune di Cervia,
Assessorato al Turismo, Pro Loco Project Milano Marittima,
Archivio APT Emilia-Romagna, Circolo Fotografico Cervese

In copertina

Orologio vintage Rolex Oyster Perpetual in oro giallo - Collezione privata.

Oggettistica - MondoVerde Garden Cervia.

(Fotografo Marco Anconelli Art-Immagine)

Redazione

PrimaPagina Cesena tel 0547 24284

www.agenziaprimapagina.it

Pubblicità Balestri&Balestri

via Trieste, 20 Forlì tel 0543 30343 www.balestriealestri.it

Printed by Nuova Tipografia Forlimpopoli

Reg. Trib. di Forlì n° 10 del 07/04/09

chiuso in redazione il 29 novembre 2023

Proprietà Editoriale Balestri&Balestri

*Amore
per il Sangiovese
dal 1885*



Predappio Alta (FC)
Via Umberto I, 21
Tel. +39 0543 92.23.61
info@vininicolucci.com

www.vininicolucci.com



InVetrina

EVENTI E ACCADIMENTI, STORIE E PERSONAGGI



IN MIGLIAIA A SUPERSUMMER, LA FESTA ANNI SETTANTA

Mi.Ma. DREAM, il nuovo brand di Milano Marittima, ha fatto il suo debutto in piena estate, il 19 agosto, in occasione di Super Summer, una grande festa a tema anni Settanta, che ha visto il centro trasformarsi in un ambiente da sogno tra musica, spettacolo, colori e installazioni. Migliaia di persone si sono date appuntamento nella Città Giardino, per partecipare al party Summer of Love, con Viale Gramsci che si è trasformata nel Viale Lunare e Viale Matteotti in un viale Superflower tra installazioni giganti e icone pop.

NASCONO IN SPIAGGIA LE TARTARUGHINE CARRETTA CARRETTA

La sera del 22 agosto, accompagnate dall'entusiasmo di centinaia di persone in presenza e assai più numerose collegate alla web cam creata grazie anche alla Fondazione Cervia In per il Turismo, sono nate le piccole Carretta Carretta. E la spiaggia di Milano Marittima, che in piena stagione balneare era stata scelta da "mamma Carretta", si è trasformata in una nursery per 81 piccole tartarughe che hanno raggiunto il mare, dopo la schiusa delle uova. Per due mesi la onlus Turtles of the Adriatic Organization, insieme al Centro sperimentale per la tutela degli habitat e a una serie di associazioni ambientaliste, ha tenuto monitorato il nido, proteggendolo fino alla emozionante nascita.



UNA LOUNGE DEL GUSTO IN ROTONDA I MAGGIO

I migliori vini del territorio, le bollicine e le ostriche cervesi sono state protagoniste a Milano Marittima il 28 luglio scorso di una delle tappe più partecipate di TramontoDiVino, il tour del gusto dell'Emilia Romagna che porta etichette e prodotti top del food regionale in giro per le più belle piazze della Riviera e delle città d'arte della regione. Ospiti d'onore nella esclusiva Lounge creata in Rotonda Primo Maggio proprio le ostriche nostrane allevate al largo di Cervia e considerato un prodotto top in quanto a gusto e purezza. In abbinamento alle ostriche cervesi le bollicine di Nove Bolle, il marchio collettivo degli spumanti romagnoli creato dal Consorzio Vini di Romagna che insieme hanno reso magica la serata alternando degustazioni, musica e storytelling su vini e prodotti. A fare da contorno su viale Gramsci i vini delle cantine di Imola, Faenza, Ravenna e Rimini serviti e raccontati dai sommelier di Ais.

InEvidenza

MILANO MARITTIMA LIFE SULL'OCEANO PACIFICO

Da una spiaggia di grido all'altra. Il magazine Milano Marittima Life arriva niente di meno che in Australia, sulla Gold Coast, famosa per le lunghe spiagge sabbiose e il surf. Gli scatti sono un simpatico regalo di Sabina Santolini forlivese, trasferitasi in Australia dopo aver sposato Danny Clark, uno dei più noti pistard, quattro volte campione del mondo. Sabina e Danny hanno posato a Milano Marittima in estate per la nostra rivista che oggi sfogliano a oltre 16.000 km di distanza.



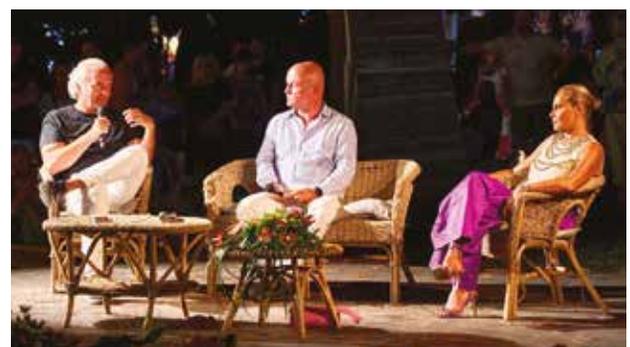
EMOZIONE IRONMAN

Un weekend di grandi emozioni quello di IRONMAN Italy Emilia Romagna 2023, la manifestazione internazionale che ha confermato anche per il prossimo anno l'appuntamento con Cervia. Momenti magici e pieni di adrenalina, atleti da tutto il mondo, l'entusiasmo del pubblico che fin dalla prima edizione ha risposto numerosissimo. La sesta edizione dell'IRONMAN Italy Emilia-Romagna è stata vinta da Stenn Goetstouwers (nella foto). Chi raccoglierà la sfida il 22 settembre 2024, sempre su questo mare e queste terre di Romagna?



SIMONA VENTURA A MIMA

Personaggi di spicco a "Ospiti alla Città Giardino", l'iniziativa di Giovanni Terzi e Simona Ventura, che hanno condotto nel centro di Milano Marittima un talk per quattro serate (24, 25, 26 e 27 agosto) parlando di architettura, cucina, attualità. Nel salotto della Rotonda Primo Maggio l'architetto Fuksas, Mauro Coruzzi alias Platinette giornalista, autore televisivo e conduttore radiofonico, il magistrato Nicola Gratteri, lo chef Carlo Cracco e Gianluigi Nuzzi giornalista, saggista autore e conduttore televisivo. Serate che hanno fatto sempre il pieno di pubblico.



VACANZA VISTA MARE



RITROVIAMOCI IN RIVIERA SOLE, BENESSERE E DIVERTIMENTO





ANGOLI SUGGESTIVI, SOGNANDO IL MARE

Aspettando l'estate quanti ricordi e emozioni ci regala la vacanza vista mare. Cogliamo, sembra quasi di riviverlo, il piacere di sentirsi di nuovo con i piedi sulla sabbia, perché in Romagna ogni momento è quello giusto per godersi la spiaggia con le sue mille sfumature. Sono spiagge ampie e sabbiose dove ogni anno si ricomponde la perfetta combinazione di sole e mare, un relax a tutto tondo sotto l'ombrellone, l'incontro con gli amici, la cura per una abbronzatura perfetta. Spiagge 'stilose' e piene di iniziative, speciali per mantenersi in forma, magiche alla luce del tramonto e nell'ora blu in cui fermarsi per un aperitivo. Con stabilimenti superattrezzati, che oggi è ancora più bello raggiungere, passeggiando sul verde lungomare che ha cambiato il waterfront di Milano Marittima. Emozioni di un benessere



In spiaggia non mancano gli angoli verdi a due passi dal mare. È una spiaggia sicura per la vacanza con i bambini e in certe ore della giornata è perfetta anche per l'amico Fido

a tutto tondo, grazie ai tanti luoghi predisposti dagli stabilimenti balneari per un'oretta di fitness, il ricordo di un'alba in meditazione yoga sulla battigia, la fresca energia di una passeggiata nordic walking sulla sabbia, o di una corsetta mattutina in attesa di vedere il sole che nasce dall'acqua. E poi il piacere rituale di stendere il telo, spalmarsi la crema abbronzante, guardare lontano sul mare e sapere che finalmente la vacanza è qui, piena di promesse. La spiaggia in Riviera vive ad ogni ora. Ricca di convivialità, perfetta dalla colazione all'aperitivo, magica alle serate speciali con musica e gusto, è la spiaggia della notte di San Lorenzo quando i fuochi si mescolano alle

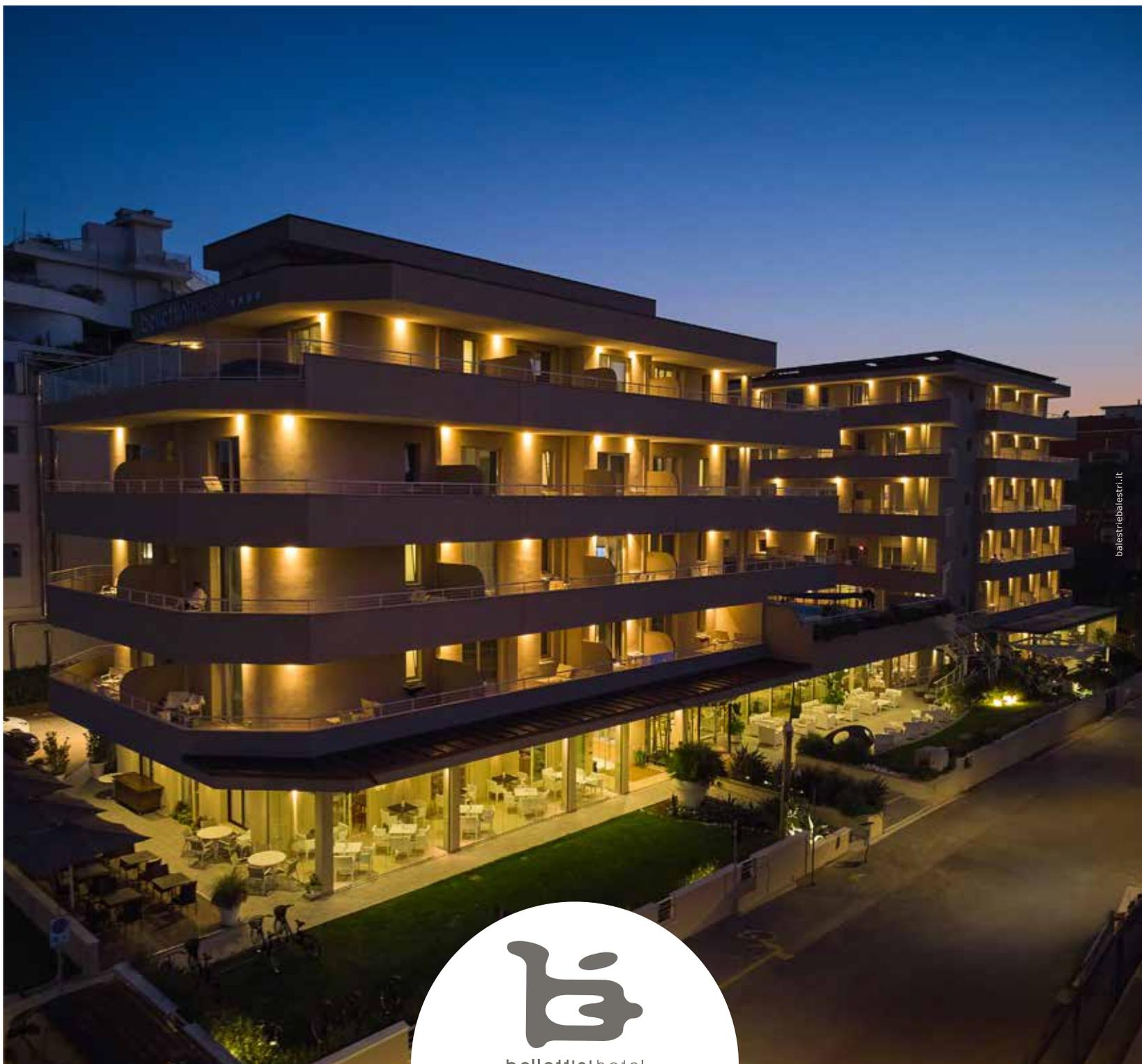




stelle cadenti , la spiaggia che accoglie gli scrittori di grido che arrivano dal mare, la spiaggia dei vip e delle tendenze glamour. Ma Milano Marittima non è solo mare. E' una frizzante località per i più giovani, un luogo ideale per tutta la famiglia, è un infuocato tramonto in salina ammirando i fenicotteri che la abitano. E' un'ospitalità calda e un pieno di emozioni. È la vacanza che ti aspetta.

È LA SPIAGGIA
DEL CUORE,
CON ALLE
SPALLE LA
FOLTA PINETA





balestrebaestri.it



L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA NIGHT & DAY





Una spiaggia da vivere ad ogni ora del giorno e un mare pieno di sport

ENJOY YOUR SUMMER HOLIDAY IN MILANO MARITTIMA

A holiday in Milano Marittima? Lifestyle and emotions. The hospitality offer is as high-quality as ever, while the up-to-date beach resorts are offering their customers new services. The beaches are super equipped and have taken up the challenges of sustainable innovation setting up out-and-out green lounges by the sea. An aperitif on the seashore, a stroll along the shopping avenues, and a run through our pine forest are the benefits that only this city has to offer. An ideal place for any kind of holiday and for the many sports, food, and wellness enthusiasts, but also for families who just want to enjoy a few relaxing days with the kids. The opportunity to engage in numerous outdoor activities, alternating holiday relaxation with your sporting passions, is one of the area's most popular attractions. You can choose from a classic like tennis or the elegant sport of golf, or one of the increasingly trendy water sports. Or again, cycling or Nordic walking that enable you to discover the well-being promoted by physical activity in the pine forest and on the beach.





Sguardi dal'obiettivo

Angoli caratteristici, soggetti identitari di questi luoghi colti dall'obiettivo, scatti suggestivi. Le immagini del territorio proposte dal Circolo fotografico Cervese, un gruppo di fotografi amatoriali, ci accompagnano in questo racconto della vacanza a Milano Marittima e Cervia. Sono l'idea di buen retiro per chi ama la tranquillità all'ombra della pineta, e tutt'attorno un mare di verde, fatto di rotonde fiorite, di pini marittimi, di splendidi giardini, tra i quali fanno ancora capolino i villini liberty di inizio Novecento. O l'emozione di un infuocato tramonto in salina ammirando i fenicotteri che la abitano. E ancora una passeggiata sul lungomare, l'iconica Rotonda 1 Maggio, il porto canale di Cervia.

Sopra tramonto in salina (ph. Dany Fantana).
Sotto da sinistra l'iconica Rotonda 1° Maggio (ph. Fabrizio Panzavolta), la pineta fotografata da Adele Zanelli e una passeggiata sul Lungomare (ph. Gennaro Tacchetti)



LA PRESTIGIOSA GARA
INTERNAZIONALE SUL
GREEN DELL'ADRIATIC
GOLF CLUB DAL 27
AL 30 GIUGNO 2024

A Milano Marittima l'Open d'Italia



di Giulia Fellini

Il grande golf sceglie l'Emilia-Romagna e Cervia Milano Marittima dove, all'Adriatic Golf Club, si disputerà l'81^a edizione dell'Open d'Italia. Appuntamento di rilievo nazionale, dal 27 al 30 giugno 2024, si inserisce nel calendario del DP World Tour, il massimo circuito continentale maschile. Il golf si sta dimostrando sempre più catalizzatore di turismo sportivo e questo appuntamento dal respiro prestigioso e internazionale va ad aggiungersi ad altri grandi eventi sportivi che rendono sempre più attrattiva la riviera e l'intera regione. Pensiamo all'Ironman Emilia-Romagna Italy che ha confermato anche per il 2024 la sua tappa a Cervia, o al Tour de France che per la prima volta partirà in terra italiana con le prime tappe proprio in Romagna, senza dimenticare gli appuntamenti con i grandi circuiti mondiali

della Formula 1 e del motociclismo e alla coppa Davis come ha commentato il presidente Stefano Bonaccini della Regione. Insomma una sport valley che sta divenendo un vero volano per il turismo. L'Open d'Italia giunge dopo 31 anni in Emilia-Romagna (nel 1993 venne ospitato al Modena Golf & Country Club, a imporsi fu il neozelandese Greg Turner), e si disputerà a un mese dal via delle Olimpiadi di Parigi. Sarà un'Italia da record quella che si presenterà ai nastri di partenza del DP World Tour 2024. Il prossimo anno, per la prima volta dalla nascita (nel 1972) del circuito, saranno 9 gli azzurri con "carta" piena sul più importante tour europeo maschile. Un risultato prestigioso, che arriva a meno di due mesi dalla conclusione della storica Ryder Cup di Roma. Ai fratelli Molinari, Francesco ed Edoardo, e a Guido Migliozzi, certezze azzurre, si sono prima





A sinistra Filippo Celli, a destra Renato Paratore tra gli azzurri che parteciperanno agli Open d'Italia

aggiunti Matteo Manassero, Lorenzo Scalise, Andrea Pavan e Francesco Laporta, tutti promossi dal Challenge. E ora, a raggiungerli, ecco Filippo Celli e Renato Paratore. Entrambi romani, dopo una maratona golfistica lunga 108 buche, a Tarragona, in Spagna, hanno conquistato il pass il DP World Tour. Nel 2025 il più grande show del golf tricolore sarà protagonista con l'Open d'Italia in Toscana, all'Argentario Golf Club di Monte Argentario (Grosseto). Si è voluto così dare un segnale di vicinanza a due regioni colpite da una drammatica alluvione, a conferma della valenza sociale dello sport e del golf. L'annuncio del duplice appuntamento è arrivato a Bologna, in una conferenza stampa presso la sede della Regione (nella foto sotto), cui sono intervenuti il presidente Stefano Bonaccini, il presidente della Federazione Italiana Golf, Franco Chimenti, il sindaco di Cervia, Massimo Medri,

il vicepresidente esecutivo Sport Sky Italia, Marzio Perrelli. A moderare gli interventi Francesca Piantanida, giornalista di Sky Sport.

“Per la città di Cervia il golf è sempre stato un importante fattore di incoming. L'Open d'Italia rappresenta la più importante manifestazione internazionale organizzata dalla Federazione Italiana Golf ed è per noi un grande onore ospitarla a Milano Marittima, sarà un importante evento sportivo in apertura di stagione” ha dichiarato Massimo Medri, Sindaco di Cervia. L'Adriatic Golf Club Cervia a Milano Marittima con le sue 27 buche che si snodano su un'area di quasi 100 ettari, costeggiando la pineta, a due passi dal mare, è una cornice di grande fascino per praticare questo sport anche per i vari e piacevoli percorsi con design innovativi ed estremamente vari.

WELCOMING GREAT GOLF WITH THE ITALIAN OPEN

Emilia-Romagna and Cervia Milano Marittima are to showcase top-level golf with the Adriatic Golf Club selected to host the 81st edition of the Italian Open. This important national event, scheduled from 27 to 30 June 2024, is part of the DP World Tour calendar, the primary men's circuit in Europe.

Golf is becoming an increasingly important stimulus for sports tourism and this prestigious international event extends the range of the major sporting events that make the Riviera and the entire Region increasingly attractive. Indeed, Ironman Emilia Romagna Italy has once again confirmed a stop in Cervia for the 2024 event whereas the Tour de France will, for the first time, start on Italian soil with its opening stages in Romagna. Let's not forget either that the Region will host races of the great Formula 1 and Motorcycling World Championships circuits.



NUOVA CLA. DICHIARAZIONE DI STILE.

Eleganza, carattere, unicità. Esprimi te stesso attraverso Nuova CLA: linee sportive e decise, tecnologia avanzata e potenti motori anche Plug-in hybrid che assicurano un'autonomia fino a 80 chilometri. Disponibile in versione Coupé e Shooting Brake.

Scopri-la da
De Stefani



Mercedes-Benz



CLA Shooting Brake: Benzina, Diesel e Plug-in hybrid WLTP ciclo ponderato misto: Consumo (l/100km): da 0,8 a 7,7. Emissioni CO₂ (g/km) da 19 a 174.

CLA Coupé: Benzina, Diesel e Plug-in hybrid WLTP ciclo ponderato misto: Consumo (l/100km): da 0,8 a 7,4. Emissioni CO₂ (g/km) da 18 a 169.

De Stefani S.p.A.

Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Ravenna - Cesena - Imola, www.destefani.net

Frangie e trasparenze

DALLE PASSERELLE DI NEW YORK, MILANO
E PARIGI LE TENDENZE PER L'ESTATE 2024

Frange fluenti, borchie come quelle di Prada, che scendono da shorts o da maxi borse, arricchiscono cinture, disegnano lunghe gonne importanti, sono uno dei fil rouge che hanno accompagnato tutte le fashion week dell'autunno. Un dettaglio che si trasforma utilizzando materiali differenti, mai banale, che si era già visto anche sulle passerelle di New York e Londra. Tra proposte più sobrie e collezioni più spettacolari, la frangia è un must per la collezione primavera estate. Insieme alle trasparenze. Il nude look si è infatti rivisto presso le case di moda più famose: veli in trasparenza, tessuti impalpabili, materiali che s'intrecciano e lasciano vedere, tulle e pizzi per outfit che catturano gli occhi. E il voile trasparente torna di moda anche per i mesi più freddi. Tessuti leggeri, trame a rete e pizzi per dire che il nude sarà uno dei look dell'estate anche in Casa Alberta Ferretti che è tornata a proporre la sua collezione a Milano.

Etro, Summer 24, Milano, Italy - 20 Sep 2023 (Shutterstock)



Passando ai suggerimenti per l'armadio estivo "giusto": non possono mancare un capo in pelle, short a volontà, preferibilmente con camicia over, perfino doppia come la propone la collezione Max Mara Primavera Estate 2024 che fa del pantaloncino uno dei protagonisti delle sue sfilate.

Non solo pelle anche il denim rimane saldo nella lista must have, in compagnia di un guardaroba fatto di capi basici, il trench primaverile, la camicia oversize, una maglia neutra, jeans e quei vestiti che non si possono non avere per essere a posto in ogni occasione. Infine un accenno alle calzature la scelta cade sulle scarpe basse proposte da Prada, linea asciutta, versione a punta ma anche squadrata, che ricordano le pantofole da camera in raso di seta. Con i loro colori accesi, abbinati a tubini minimalisti, hanno conquistato il pubblico delle sfilate.



SUMMER FASHION: FRINGES, SEE-THROUGH FABRICS AND SHORTS

Flowing fringes, with Prada-style studding, hanging down from shorts or oversized bags, adding a touch of style to belts, and to long, striking skirts. This is one of the common threads running through the autumn fashion weeks, alongside see-through designs. The leading fashion brands have brought back the nude look, with see-through veils, featherlight fabrics, intertwining materials, tulle and lace, in eye-catching outfits. The summer wardrobe also contains a leather garment and plenty of shorts, preferably paired with an oversized shirt, and something in denim.



Ready to Wear, summer 24, Milano, fashion show, Giorgio Armani, Italy - 24 Sep 2023

Elegante e dinamica la donna Sergio Rossi

LA COLLEZIONE WINTER
ACCOMPAGNA LA DONNA
IN OGNI MOMENTO
DELLA GIORNATA
FROM DAY TO NIGHT



Una donna indipendente e femminile, libera da convenzioni e schemi, raffinata, dotata di charme coinvolgente. È sempre inconfondibile lo stile della Sergio Rossi che ha presentato la collezione winter, connubio tra maestria artigianale ed Heritage, fedele al proprio DNA da oltre 70 anni. Partendo ancora una volta dal proprio archivio come ispirazione, nella fabbrica a San Mauro Pascoli, la nuova collezione del brand abbraccia i trend degli anni Duemila, come i cinturini di cristallo o le chiusure a velcro, applicandoli in chiave rivisitata. Una raffinata gamma di silhouettes architettoniche che ridefiniscono l'eleganza, pensate per accompagnare la donna Sergio Rossi in ogni momento della giornata, from day to night. Tacchi slanciati e forme audaci e geometriche parlano di seduzione e passione ma anche dinamismo e indipendenza, incarnando l'estetica multi-sfaccettata del brand. Le applicazioni strass diventano l'emblema della sensualità proposti su pump e mules, mentre il

mondo sr1 è diventato negli anni una vera icona del brand, grazie anche alla inconfondibile placca metallica apposta sui modelli. Più minimal e moderna la nuova famiglia srBella, dalla struttura lineare illuminata dall'iconica fibbia in versione mini apposta sul retro di sandali, sabot e pump. La collezione si completa con i sandali extra bold srPrince, che insieme a booties e ballerine, catturano lo sguardo grazie alla maxi buckle in cristalli. La campagna è stata lanciata sulle rive del Lago di Como, come omaggio al proprio heritage, un'avventura day-to-night attraverso il lussuoso e poetico scenario del Lago italiano, dove le scarpe diventano uno strumento potente per esprimere sé stessi e vivere la vita che si desidera. La campagna Sergio Rossi, fotografata da Claire Rothstein e interpretata dalla top model olandese Luna Bijl, esprime l'idea che la femminilità è un percorso di conoscenza personale attraverso il quale ognuno può scoprire il proprio modo di esprimere sé stesso e il proprio stile personale in un mondo dinamico.



Immagini Sergio Rossi



IL MUSEO AZIENDALE OSPITA 4700 MODELLI DI SCARPE

Il mondo sarà pur sempre più veloce e digital eppure la forza della storia mantiene intatto il suo fascino, soprattutto se in dote hai il nome di uno che ha fatto la storia della calzatura del made in Italy, al nome di Sergio Rossi. Lo ha ribadito Simone Borgognoni senior designer della Sergio Rossi, in occasione delle celebrazioni dello stilista: “Nella fabbrica a San Mauro Pascoli dal 2017 è sorto il Museo aziendale che ospita la collezione storica di 4700 modelli di scarpe. È una fonte inesauribile di ricchezza per tecnici, stilisti e designer, tanto che le nostre collezioni partono da lì. Ho conosciuto Sergio Rossi e sono rimasto impressionato dalla sua cura del dettaglio, dalla maniacalità dei particolari. È un insegnamento che porterò sempre con me”. Al grande stilista Rebecca Mariotti ha dedicato la sua tesi di laurea magistrale all’Università di Bologna, mentre l’Associazione Sammauroindustria ha dedicato il concorso internazionale per giovani stilisti. Il giornalista di moda Antonio Mancinelli così ha ricordato lo stilista: “Diceva Sergio Rossi che una scarpa deve avere forma, stile e qualità; tutto il resto viene di conseguenza. Sergio sapeva ascoltare le donne, sapeva quello che volevano, per questo è stato un grande stilista. Il made in Italy non è altro che un percorso di bellezza diffusa”.



FALL WINTER 2023 - COLLECTION

The new Sergio Rossi Fall Winter 2023 collection tells the story of an independent and feminine woman, free from conventions, refined and naturally endowed with an alluring charm.

The brand's style is always unique, a perfect blend of craftsmanship and heritage, remaining loyal to its DNA for over 70 years. Once again, using its archive as inspiration, the new Sergio Rossi collection embraces the trends of the 2000s, such as crystal straps or Velcro, applying them in a reinterpreted key. Sleek heels and bold, geometric shapes speak of seduction and passion but also dynamism and independence, embodying the brand's multi-faceted aesthetic. The FW23 collection is completed by the extra bold srPrince sandals, which, together with booties and ballerinas, catch the eye thanks to the maxi buckle in crystals. Must-haves of every winter collection are the boots, both over-the-knee in latex and soft nappa leather booties with double buckle and extra-long toe.



Magiche armonie nello styling della tavola

GIORGIA FANTIN BORGHI SI DEDICA CON LA SUA AGENZIA ALLA LUXURY HOSPITALITY E CURA LA DIREZIONE ARTISTICA DI EVENTI ESCLUSIVI. CONSIGLI E NUOVI LINGUAGGI PER L'ESTETICA DELLA TAVOLA

di Giulia Fellini

Di nuovi linguaggi dell'ospitalità luxury, di design d'ambiente e dell'arte di una mise en place esclusiva per una tavola importante parliamo con Giorgia Fantin Borghi, ideatrice di iconici e indimenticabili matrimoni con la sua attività di wedding planner e di eventi da sogno che con il suo GFB STUDIO gestisce dall'idea alla completa realizzazione.

Se eventi esclusivi e emozionanti nozze sono da anni le attività di punta della sua agenzia, oggi la sezione dedicata all'Hospitality design & Decor è divenuta un punto di riferimento d'eccellenza.

Lei parla di ambiente perfetto. Che cosa significa e come si realizza?

È la somma di alcuni aspetti, ma in modo che il contesto sia armonioso in ogni dettaglio, senza contraddizioni. L'ambiente perfetto è il risultato di scelte di stile, si deve percepire come si coglie nell'aria un'essenza di profumo. Nel settore hotellerie manca spesso una figura che con tocchi leggeri e armoniosi rivoluzioni l'ambiente, è qualcosa di diverso dall'intervento dell'architetto. Non serve abbattere muri per trasformare spazi in scenari incantevoli e armoniosi. Sia nell'ambiente privato che nell'hotellerie non è facilissimo imparare ad essere armoniosi, non è una questione d'arte, ma una scelta di abbinamenti. La mia formazione sia in decor che nel servizio con attenzione all'ospite mi ha agevolato in questa attività.





Un esempio? Per l'hotellerie è estremamente importante l'illuminazione, sia d'ambiente che puntuale perchè i punti luce danno carattere ad un ambiente. Noi cerchiamo di reperire oggetti veramente unici anche da questo punto di vista, per un tocco di stile speciale.

Oggi il lusso cosa è?

Il nuovo lusso è far sentire l'ospite a suo agio, in famiglia. Niente di troppo cerimonioso o sfarzoso, è l'attenzione al piccolo dettaglio ciò che si cerca. Non è più il wow-effect, è emozione, autenticità, genuinità.



Quando arriva un cliente abituale, ricordarsi che ama una particolare seduta e mettergliela a disposizione, è un piccolo gesto, ma dimostra attenzione e viene sempre molto apprezzato. Il concetto di lusso è molto cambiato nel corso del tempo, meno estetico e sfrontato, un lusso più sostenibile, understatement si potrebbe definire. Ma che non rinuncia all'eleganza.

Negli eventi che organizzate la tavola ha un ruolo davvero centrale. È cambiato nel tempo lo styling della tavola?

Anche qui eleganza e ricercatezza sono sempre più richieste, non la stravaganza. La tavola può essere disinvolta, essenziale ma non modesta, ci deve sempre essere una certa ricercatezza anche nell'essenzialità. Direi che da questi concetti si può partire per creare una magica armonia in cui tutti gli elementi vengono scelti per emozionare

Qualche consiglio?

Creare una tavola elegante che unisca la tradizione a tocchi contemporanei, ad esempio la porcellana antica, del servizio della nonna, il classico servizio buono, ma mescolata a oggetti di design. Le posate non più d'argento, oggi se ne trovano di particolari, pezzi unici che danno un tocco di stile.

**ATTENZIONE AL DETTAGLIO
E NUOVA VALORIZZAZIONE
DEL TOVAGLIOLO**



Respira
Sei in vacanza!



HOTEL ROSENBLATT

Cervia, Viale dei Mille 49

☎ 0544 72301 - 📞 +39 353 4540370

prenotazioni@hotelrosenblatt.com

hotelrosenblatt.com  



L'argenteria rimane nelle suppellettili, come la salsiera, un vaso, ciotole che con decorazioni floreali diventano un elemento importante. Sulle tavole come decori sono tornati elementi edibili, frutti ma anche verdure.

Esiste una versione minimal?

In Italia il minimal è molto meno ricercato, parlerei piuttosto di essenziale, riducendo anche la quantità di elementi differenti, apparecchiare una bella tavola può semplicemente dire unire funzionalità (ad esempio limitare la posateria) e armonia.

Nuove tendenze?

Direi sempre una marcata attenzione al dettaglio. Un bel bicchiere, una bella tovaglia colorata, il tovagliolo, rigorosamente di stoffa, può essere il particolare che esprime la personalità di chi invita.

Vorrei spendere due parole in più per il tovagliolo, oggi re della tavola. Un tovagliolo particolare per la sua forma o con una decorazione che diventa l'elemento vincente, anche il colore, anche in contrasto con quello della tovaglia. Anche il tovagliolo può creare magia.

HARMONY AND ELEGANCE IN THE ART OF TABLE - SETTING

We discussed with *Giorgia Fantin Borghi* the new languages of luxury hospitality, environmental design and the art of table-setting combining tradition and contemporaneity. *Giorgia creates iconic and unforgettable weddings in her role as wedding planner as well as organizing large events through her GFB STUDIO, managing them from their conception through to their complete realization.*

"New luxury means making the guest feel totally at home - she told us - nothing too formal or sumptuous; rather the trend today is to pay attention to the smaller details. Elegance and refinement are increasingly in demand also when preparing the table, understatement prevails over extravagance".

For table settings, the napkin has taken on a new role and edible elements such as fruit and vegetables become ornaments; old porcelain mixes with contemporary cutlery. The important thing is to create harmony.

*Caffetteria
Pasticceria*
DI PRODUZIONE PROPRIA

Pasticceria artigianale e Caffetteria

Alta pasticceria.

Torte personalizzate per occasioni speciali.

*Vaniglia
Cafè*



balestriebalestri.it

Caffetteria Pasticceria Vaniglia Cafè
Cervia - via Bertoni, 12 - Tel. 0544 972640

 Vaniglia Cafè



Passione chiama Fiction

La vita a puntate. Tra attese, annunci, finali aperti, l'inevitabile senso di abbandono all'ultimo episodio. Fiction e serie si moltiplicano, su piattaforme e nei palinsesti tv. Un autunno scoppiettante questo che chiude il 2023, grandi conferme, qualche delusione, attesi debutti. Come *Il metodo Fenoglio*, la nuova fiction di Rai 1 che ha preso il via a fine novembre, ovviamente in prima serata. Nel cast capitanato da Alessio Boni nei panni del maresciallo, figurano attori come Paolo Sassanelli, Giulia Bevilacqua, Michele Venitucci. Il Metodo è quello del popolarissimo

personaggio ideato da Gianrico Carofiglio, in una coproduzione Rai Fiction e Clemart, per la regia di Alessandro Casale. Le riprese sono state effettuate in Puglia, da alcuni anni una delle location più gettonate per cinema e tv. Alessandro Gassman saluta *i Bastardi di Pizzofalcone* dove interpreta l'ispettore Lojacono in un commissariato sui generis e riparte con *Il Professore*, altra serie amatissima dal pubblico. Sempre di Gassman si tratta, ma del giovanissimo Leo che vedremo nella fiction su *Franco Califano*. Ci sarebbero tutte le carte in regola per un *Cuori*

A UN AUTUNNO SCOPPIETTANTE SEGUE UN 2024 CON GRANDI RITORNI E ATTESI DEBUTTI

3, la fiction ambientata negli anni Sessanta all'Ospedale Molinette di Torino. L'interrogativo è uno solo: riusciranno Delia e Alberto riusciranno finalmente a stare insieme o ci sarà ancora qualche ostacolo a impedire la loro relazione? Maria Chiara Giannetta protagonista di **Blanca** ha conquistato con il suo cane guida Linneo il pubblico anche nella seconda stagione delle indagini tratte dai romanzi di Patrizia Rinaldi. Sicuro quindi il ritorno della protagonista non vedente in una terza stagione.

Tra le novità per il 2024 particolare attesa per **La Storia**, tratta dall'omonimo romanzo di Elsa Morante, interpretata da Jasmine Trinca nella Roma dalla Seconda guerra mondiale al dopoguerra per la regia di Francesca Archibugi. Le prime due puntate sono state presentate alla Festa del Cinema di Roma.

Il 2024 porta con sé anche la nuova stagione di **Doc - Nelle tue mani** con Luca Argentero, rivedremo Roul Bova con **Don Matteo 14** e attesissimi sono i ragazzi di **Mare fuori** che sarà a febbraio su Ray Play. La conferma si è avuta alla Festa del Cinema di Roma con il cast e il regista Ivan Silvestrini sul red carpet all'Auditorium Parco della musica.

Anche Lolita Lobosco è stata vista aggirarsi tra



A sinistra i protagonisti de Il Metodo Fenoglio, sopra una scena di Cuori , sotto Maria Chiara Giannetta nelle vesti di Blanca





Bari e Monopoli durante le riprese della fiction che vede Luisa Ranieri nei panni del vice questore di polizia. **Le Indagini di Lolita Lobosco 3** sono infatti in programma su Rai 1 nel nuovo anno. Sembra che invece una eventuale nuova stagione de **I Cesaroni** sarà senza Eva, uno dei personaggi più amati, interpretata da Alessandra Mastronardi che non sembra intenzionata a farvi parte. Sky ripropone **Call My Agent - Italia**, tratto dal format della serie televisiva francese Dix pour cent. Le riprese della serie su segreti, manie,

vizi e virtù di noti personaggi del cinema e dello spettacolo sono state girate nel 2023 e hanno tra i nuovi protagonisti Valeria Bruni Tedeschi, Gabriele Muccino e Gian Marco Tognazzi. Su piattaforma (prodotta da Indigo Film per Prime Video) vedremo nuovamente **The Bad Guy**, fortunata serie con Luigi Lo Cascio e Claudia Pandolfi. Le riprese sono state girate in parte questa estate proprio in Romagna al Parco acquatico Atlantica e il Camping Village di Cesenatico.





Golose, prelibate, speciali.

Pizza e Pinsa al taglio:

alta idratazione, lunga lievitazione e un mix di farine sono le caratteristiche principali di queste eccellenze realizzate con ingredienti rigorosamente italiani, stagionali e a chilometro zero.

La pausa sfiziosa per ogni momento della giornata.

LE PIZZA
Cervia

Consegna a domicilio

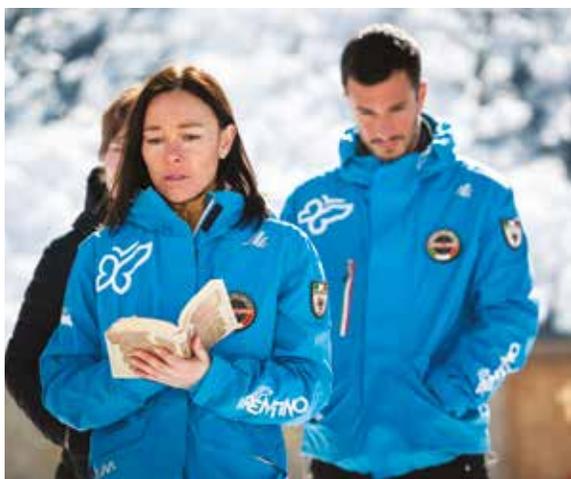
cell. 334 8961386 (anche in spiaggia)

Cervia - Circ.ne Sacchetti, 118

 Leopizza Cervia

I volti di Veronica

L'ATTRICE DI NUOVO SUI SET DELLE FICTION
CUORI E *BLACKOUT VITE SOSPESE*
RACCONTA LA SUA PASSIONE PER LA RECITAZIONE
E IL FORTE LEGAME CON CERVIA



di Giulia Fellini

Spot pubblicitari, video aziendali, servizi come fotomodella, attrice in film indipendenti e oggi sempre più spesso in serie tv. La telecamera è entrata da anni nella vita di Veronica Urban che a proposito della sua carriera dice con entusiasmo: “Adoro stare davanti alla cinepresa, amo ogni cosa sul set, è un’atmosfera che vorrei vivere ogni giorno”. E Veronica, piemontese d’origine, ma cervese d’adozione, sul set in questo ultimo periodo ha vestito i panni di Laura infermiera della serie *Cuori* e di Silvia maestra di sci nella fiction *Black out Vite sospese*, entrambe dirette da Riccardo Donna, entrambe destinate a proseguire. *Cuori 3*, annunciato sull’onda del successo della seconda stagione, è infatti certo e le riprese con i “medici” delle Molinette verranno girate nel 2024. Mentre per *Blackout vite sospese*, la fiction dove l’attrice interpreta l’alpinista, si inizierà a girare nei mesi invernali.

Di nuovo sul set Veronica. Immagino piena di entusiasmo. Sì, perché la vera Veronica viene fuori proprio quando recito. Riesco a esprimere me stessa e le mie emozioni. Ho fatto la fotomodella, spot pubblicitari, ma stare davanti alla cinepresa è il mio sogno.

Sarai di nuovo l’infermiera Laura e l’alpinista Silvia. C’è un ruolo che ti piacerebbe interpretare?

Magari una bella storia drammatica, un personaggio ambiguo, cattivo...

Vercellese trapiantata a Cervia. Come ti trovi al mare?

Cervia è la mia città d’adozione, si vive bene, è un luogo dove amo sempre tornare perché mi sento a casa.

In Romagna ho fatto anche una delle esperienze più importanti per la mia formazione, partecipando al Centro di Cinema e Teatro “La Valigia dell’Attore” di Samuele Sbrighi. È una terra che amo.



Veronica Urban (ph. Beniamino Finocchiaro)



Un'oasi di benessere su misura

La New FBI Club di Milano Marittima è l'ideale per chi vuole prendersi cura del proprio fisico e della propria mente. Un ampio ventaglio di proposte fra cui spiccano l'Hot Yoga Therapy e l'Hot Pilates

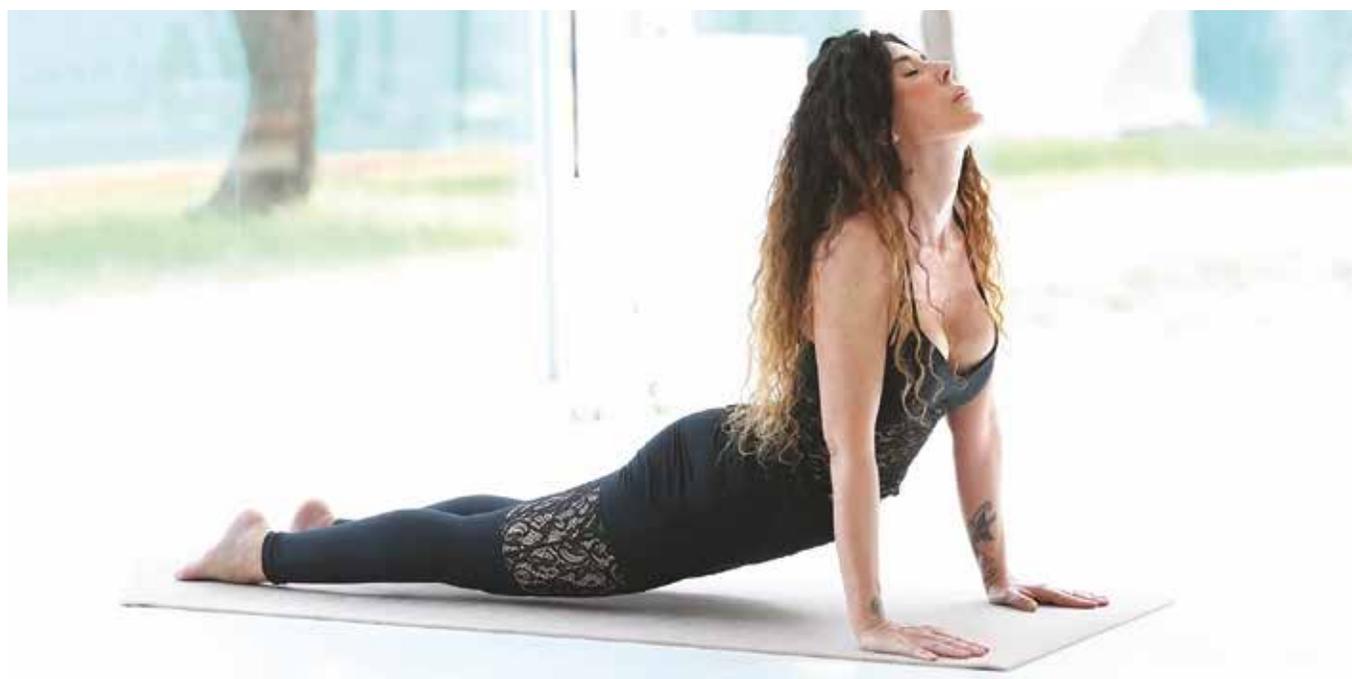
Coccole e professionalità, attrezzature all'avanguardia e ampia scelta di attività, con alcune proposte uniche in Romagna. Questi gli ingredienti che rendono la New FBI Club di Milano Marittima molto di più di una semplice palestra.

L'atmosfera è quella accogliente e rilassata di un club immerso nel verde della pineta, ma è il fattore umano a far la differenza: la crew, capitanata dalla titolare Debora Aprigliano, riserva a tutti un'accoglienza speciale e, soprattutto, una consulenza personalizzata. Tutto per rispondere alle esigenze di ogni singolo utente, grazie ad attrezzature all'avanguardia e all'elevato livello di competenza assicurato dagli istruttori sia nelle attività di gruppo sia nei programmi di personal training. E i clienti apprezzano, tanto che alcuni vengono non solo quando hanno un corso o vogliono allenarsi, ma anche semplicemente per fare due chiacchiere.

Le opportunità sono molteplici, dall'allenamento funzionale al pilates, alle discipline da combattimento. Queste ultime possono contare su un trainer d'eccellenza come Leonardo Zecchi, campione europeo di MMA.

Ma, soprattutto, c'è lo yoga in diverse declinazioni. Sotto la guida di Debora Aprigliano, Dott.ssa certificata 500 ore Yoga Alliance, si possono seguire corsi di diverse tipologie di yoga: Postural Yoga Therapy, Hot Vinyasa, Hot Restorative, Power Yoga, Pranayama, Hatha Yoga. Last but not least, l'Hot Yoga Therapy e l'Hot Pilates, discipline 'calde' (si svolgono in una sala con una temperatura di 38 gradi) che sono un'esclusiva di New FBI Club sul territorio. La loro pratica innesca una serie di meccanismi sull'intero organismo (dal sistema immunitario all'apparato cardiocircolatorio) permettendo di eliminare tutto ciò che è tossico, non solo da un punto di vista fisico, ma anche emotivo. Già, perché il nostro corpo - anche se non ce ne rendiamo conto - rispecchia la nostra interiorità. E Debora, da esperta di yoga, sa 'leggere' questi segnali e indirizzare le persone a intraprendere il percorso più adatto.

Non solo: New Fbi è in grado di offrire orari molto ampi e flessibili, e consente di fare attività anche il sabato e la domenica. Insomma, Fbi Club è il posto giusto per rigenerarsi e prendersi cura sia del fisico che dell'anima.





Belli Dentro e Fuori. Dalla Natura a *Dinamys*

Avacanze terminate si cerca di conservare il più a lungo possibile i benefici del relax, della bella stagione e del buon umore; tuttavia, mantenere i buoni propositi diventa complicato quando entrano in gioco difese immunitarie indebolite, insonnia, stati infiammatori, dolori alle articolazioni, intense attività sportive e le molteplici cause di disagio e stress quotidiani. La mission di *Dinamys* fin dalla sua nascita nel 2008 è la stessa: formulare integratori erboristici utilizzando al meglio gli effetti benefici degli estratti naturali funzionali, completamente privi di conservanti, alcool, additivi e sostanze di sintesi. Grazie alle alte concentrazioni di principi attivi contenuti nei prodotti *Dinamys* e alle loro sinergie, si possono affrontare le differenti alterazioni dello stato di salute. Prendiamo ad esempio le gocce di "Greenfilla", integratore specifico per l'inverno e le problematiche tipiche della stagione fredda; grazie ad una formulazione perfezionata, aiuta ad incrementare le proprie difese immunitarie, rivelandosi un significativo aiuto per affrontare le attività sportive, lavorative o scolastiche. Ricordiamo sempre

che, grazie ad un sistema immunitario forte, siamo in grado di prevenire l'insorgere di svariati disturbi. Le ricerche, gli approfondimenti e gli studi di *Dinamys*, nel tempo hanno portato l'azienda a dedicarsi al benessere a 360°, così da intraprendere un nuovo progetto di successo, rivolto al settore cosmetico. Nasce così *Opimo Beauty*, il brand che si prende cura del benessere esteriore realizzando un nuovo concetto di cosmesi grazie alla valorizzazione delle proprietà delle erbe officinali. Esse, infatti, impiegate in elevate concentrazioni nei prodotti (sono presenti sempre ai primi posti della lista ingredienti), esaltano la capacità della nostra pelle di reagire e rigenerarsi ritrovando equilibrio e funzionalità. Grande alleata per il viso è la crema fluida *Voluta Lenitiva*, stimola il ricambio cellulare della pelle donandole compattezza e rafforzando la sua barriera protettiva nei confronti di smog, freddo ed irritazioni. Tutti sappiamo quanto benessere interiore ed esteriore vadano di pari passo e siano lo specchio di come ci prendiamo cura di noi stessi e, per *Dinamys*, il modo migliore di farlo è attraverso l'aiuto della natura. E tu, come ti prendi cura di te?





Emozioni e consigli della Wine Lady

Vini top dall'aperitivo in barca alla vetrina virtuale

‘**I** veri intenditori non bevono vino, degustano segreti’, scrisse Salvador Dalì... Il vino infatti è passione, esperienza, cultura, mistero. Lo sa bene Alessandra Pistoni la sommelier che ha unito la passione per il mare con quella per il vino e l'ospitalità; caratteristiche che le hanno valso lo pseudonimo di Wine Lady. Così, seguendo la sua vocazione, ogni estate Alessandra apre le porte di Silvica, una raffinata vela d'epoca ormeggiata nella marina di Cervia, a winelover e amanti del buon vivere per aperitivi in barca o cene a lume di candela.

Protagonisti dell'esperienza sono i vini top che Alessandra seleziona facendo scouting nelle migliori cantine del Belpaese e anche fuori dai confini italiani per regalare ai suoi ospiti non solo la magia di una serata in barca con il calice in mano, ma una vera e propria avventura sensoriale. E quando la stagione non lo permette, vini e consigli di Alessandra si possono trovare sul suo sito www.winelady.it, dove il vino lo si può acquistare con un vantaggio in più: il sigillo di qualità che la sommelier

dona alle sue proposte scelte con professionalità e grande carica emotiva. E se non basta Alessandra, tramite i contatti del sito, è anche disponibile a organizzare aperitivi e degustazioni a domicilio per gruppi selezionati desiderosi di mettere in pratica e di farsi raccontare dalla viva voce della Wine Lady, caratteristiche e emozioni dei vini proposti. Raffinate le cantine e le etichette selezionate da Alessandra che suggerisce fra gli altri, le bollicine Metodo Classico targate Lago di Garda, della Cantina Ricchi e il suadente rosé 'Rosalinda' della stessa cantina o l'internazionale 'Corbec' nato dai vigneti argentini che la cantina Masi, del Veronese, arcinota per il suo 'Amarone', ha acquistato nella provincia di Mendoza: un rosso sofisticato che unisce l'eleganza della Corvina alla potenza esotica del Malbec. E di vino in vino, di emozione in emozione, non ci resta che navigare insieme alla 'capitana' Alessandra, per il momento scegliendo le proposte della sua vetrina virtuale sul sito [winelady.it](http://www.winelady.it), in attesa di poter rivivere l'emozione dell'aperitivo in barca.





Con Zerozanz.it il giardino è senza zanzare

Chi non sogna di godersi una serata estiva in giardino senza...l'attacco continuo delle fastidiosissime zanzare? Sotto il gazebo per una cena con amici, sul balcone di casa in cerca di fresco dopo una caldissima giornata, al ristorante all'aperto, a bordo piscina, l'insidia zanzare spegne il sorriso e costringe alla lotta contro le punture moleste.

“Le soluzioni sono a portata di mano - assicura Luigi Biasi titolare di Zerozanz.it - giardini senza zanzare, la ditta che già nel nome è una promessa - Nel 2017 ho comprato il primo sistema e ci siamo subito proposti come rivenditori di zona per Ravenna e provincia. Oggi siamo in procinto di diventare distributori a tutti gli effetti dei sistemi professionali antizanzare a nebulizzazione freezanz che vendiamo, installiamo e di cui assicuriamo l'assistenza. Si tratta di un metodo che funziona e con una tecnologia brevettata 100 % made in italy”.

Zerozanz.it propone soluzioni professionali con impianti di disinfestazione automatica per proteggere ampie zone come giardini, parchi, campeggi, campi sportivi, condomini, ma in catalogo sono presenti anche sistemi “fai da te” in scatola di montaggio che coprono perimetri fino a 200 metri circa che si possono montare in autonomia grazie ad un video tutorial. Non ci si deve più occupare di disinfestazioni periodiche, accensione di zampironi e di utilizzare salviette e spray.

La disinfestazione assicura Biasi è senza pericoli sia per i bambini sia per gli animali di casa, perché i sistemi utilizzano bassissime dosi di

prodotto per ciascuna nebulizzazione. Anche gli altri organismi dell'ecosistema su cui si interviene come ad esempio le api non subiscono danni perché il prodotto viene nebulizzato in orari freschi, quando loro sono ancora nell'alveare, dato che escono solo nelle ore calde della giornata. Come funzionano i sistemi che installate?

“Gli impianti professionali utilizzano almeno due principi attivi, il prodotto abbattente va a colpire le zanzare adulte il secondo, disabitante, agisce sulle larve. Una volta installato l'impianto la disinfestazione viene eseguita automaticamente erogando ogni prodotto due volte al giorno, un minuto la mattina ed uno la sera”.

Le centraline professionali possono essere armate al massimo con 4 prodotti quindi abbiamo la possibilità di utilizzare disabitanti contro altri tipi di insetti e/o animali molesti oltre alle zanzare, quali mosche, cimici, formiche, ragni, topi, rettili, talpe, piccioni, cani e gatti (degli altri) e cinghiali. In catalogo possiamo proporre anche profumatori per giardino al legno di sandalo e al gelsomino.

“A Milano Marittima da due stagioni ho installato un impianto antizanzare visibile al pubblico presso il Circolo del Tennis in Via Jelenia Gora - sottolinea Biasi - e a Faenza è attivo un impianto in tutto il resort che fa capo a Villa Abbondanzi. L'esigenza di liberarsi da insetti molesti accomuna infatti le strutture all'aperto dedicate all'ospitalità e al turismo sportivo, che possono così contribuire a migliorare la qualità degli ambienti a beneficio della clientela”.



Il Natale diventa SuperXmas



Show di neve, spettacoli a tema natalizio con scenografie in 3 D, architetture luminose con portali di luci arabeggianti e un grande attesissimo ritorno: la Pista di Ghiaccio che si snoderà intorno alla Rotonda Primo Maggio. Tutto questo sarà Natale SuperXmas, ideato dall'agenzia Nextime Eventi per vivere le Feste all'insegna

dello stupore, del divertimento insieme a Mima DREAM. Non mancheranno (in 3 D) orsi polari, pinguini e alberi di natale, la sfilata di Mongolfiere luminose che insieme al tappeto sonoro di suoni natalizi creati appositamente per l'occasione, trasformeranno l'area in un Lodge dove passeggiare e rilassarsi. Diciassette porte liberty luminose si snoderanno fra viale

**A MILANO MARITTIMA
TORNA LA PISTA DI
GHIACCIO ATTORNO
ALLA ROTONDA.**



Gramsci e Viale Matteotti ricordando l'anima liberty di Milano Marittima e i suoi "villini nel pineto".

Tutte le attrazioni del Natale 2023 di Milano Marittima si possono vedere dal 30 novembre e resteranno aperte fino al 7 gennaio. Da Milano Marittima ci si può spostare a Cervia con il simpatico Christmas Express che dall'8 dicembre è un comodo

mezzo di comunicazione tra le due località. Anche Cervia si veste e si addobba in clima natalizio. Il Cervia Christmas Family porta a grandi e piccini nuove e amate meraviglie come il Giardino del Grinch dove si possono incontrare fantastiche creature del Natale fra elfi, renne, regine di ghiaccio. L'8 dicembre si accende in piazza Garibaldi il grande abete rosso arrivato dalla Val



Nambrone, e per tutto il periodo delle feste viene allestita anche qui una pista per pattinare. Attività a tutto tondo per un Natale delle Meraviglie dedicato a famiglie e bambini. Cervia Christmas Family è promosso dal Consorzio Cervia Centro. Presepi, luminarie, concerti natalizi, e brindisi di Capodanno arricchiscono l'offerta per una vacanza al mare a Natale o anche una semplice passeggiata durante le Festività. L'Epifania si accende in una cascata di fuochi d'artificio con il suggestivo spettacolo pirotecnico/musicale che si terrà sul porto canale lato Cervia il 5 gennaio ore 18.30 e il 6 gennaio il gettonatissimo e gelido Tuffo della Befana a Pinarella.

Claudio Cecchetto, coordinatore dei grandi eventi per VisitRomagna, ha inaugurato il Natale a Milano Marittima



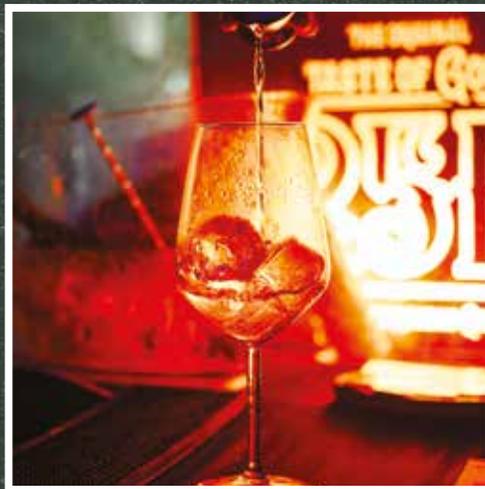
A WONDERFUL CHRISTMAS

Snow shows, 3D scenographies, illuminated architecture with doorways of arabesque lights and the much-anticipated return of the ice-rink that will surround the Rotonda Primo Maggio: all this will combine to produce SuperXmas, a truly amazing and fun-filled holiday celebration. There will be 3D-polar bears, penguins and Christmas trees, a parade of luminous hot air balloons and a sound carpet as well as 17 illuminated Liberty-style doorways winding between Viale Gramsci and Viale Matteotti that recapture Milano Marittima's Liberty soul. All Milano Marittima's Christmas 2023 attractions can be seen from 30th November and will remain open until 7th January. Cervia will also be offering a rich festive programme with its Family Christmas. The Grinch's Garden will be back for encounters with fantastic Christmas creatures including elves, reindeers and ice queens and featuring the large fir tree in Piazza Garibaldi as well as the skating rink.



TI ASPETTA A MILANO MARITTIMA

SUMMER 2024



 Craft Gin Fest

craftginfest.it

 [craftginfest](https://www.instagram.com/craftginfest)

OFFICINE DEL SALE
CERVIA 1698



Roberto Gardini i consigli nel calice

I VINI PER L'ESTATE IN RIVIERA SVELATI
DA UN MAESTRO DEL BERE BENE
GIÀ CAMPIONE ITALIANO DELLA SOMMELLERIE



di Maurizio Magni

Bianchi, rossi, bollicine, territorio, Italia, Francia, mixology, food pairing... Come orientarsi nella Babele del beverage? Attenzione, qui serve un coach! Bere a caso non va più di moda.

E allora due chiacchiere con chi dell'arte del bere bene ha fatto una filosofia di vita non può che essere un privilegio. Roberto Gardini, cervese, nel 1993 diventa miglior sommelier professionista d'Italia e da allora non si è più fermato. Tanto che oggi a 30 anni esatti da quel trionfo è direttore del corso sulla Sommellerie alla Scuola di Alma, il più autorevole centro per l'Alta Formazione in Cucina e nell'Ospitalità italiana a livello internazionale, da dove ogni anno escono decine di professionisti con un lavoro assicurato alla corte degli stellati di mezzo mondo. Ma nel suo curriculum c'è molto altro, compresa un'assidua militanza nell'Associazione Italiana Sommelier, sia a livello nazionale che territoriale.

Gardini, qual è il suo approccio davanti al calice?

Il mondo del vino negli anni si è fortemente evoluto. Sono migliorate le tecniche in vigna e in cantina; si sono affinati gusto e sensibilità, tanto che vini ottimi e tecnicamente di altissimo livello si producono ormai dovunque. Ma, al di là del gusto personale, il colpo di fulmine va ricercato nel carattere, nella storia e nella personalità di un vino. E in questo l'Italia, per la sua inarrivabile biodiversità, ha davvero quattro assi da giocare.

Questo spinge ad esplorare i territori del vino ad assaporarne la diversità...

Certamente e ciò a tutto vantaggio di un turismo evoluto e curioso. Ogni lembo di terra italiana va riconosciuto e apprezzato oltre che per le sue caratteristiche naturali,

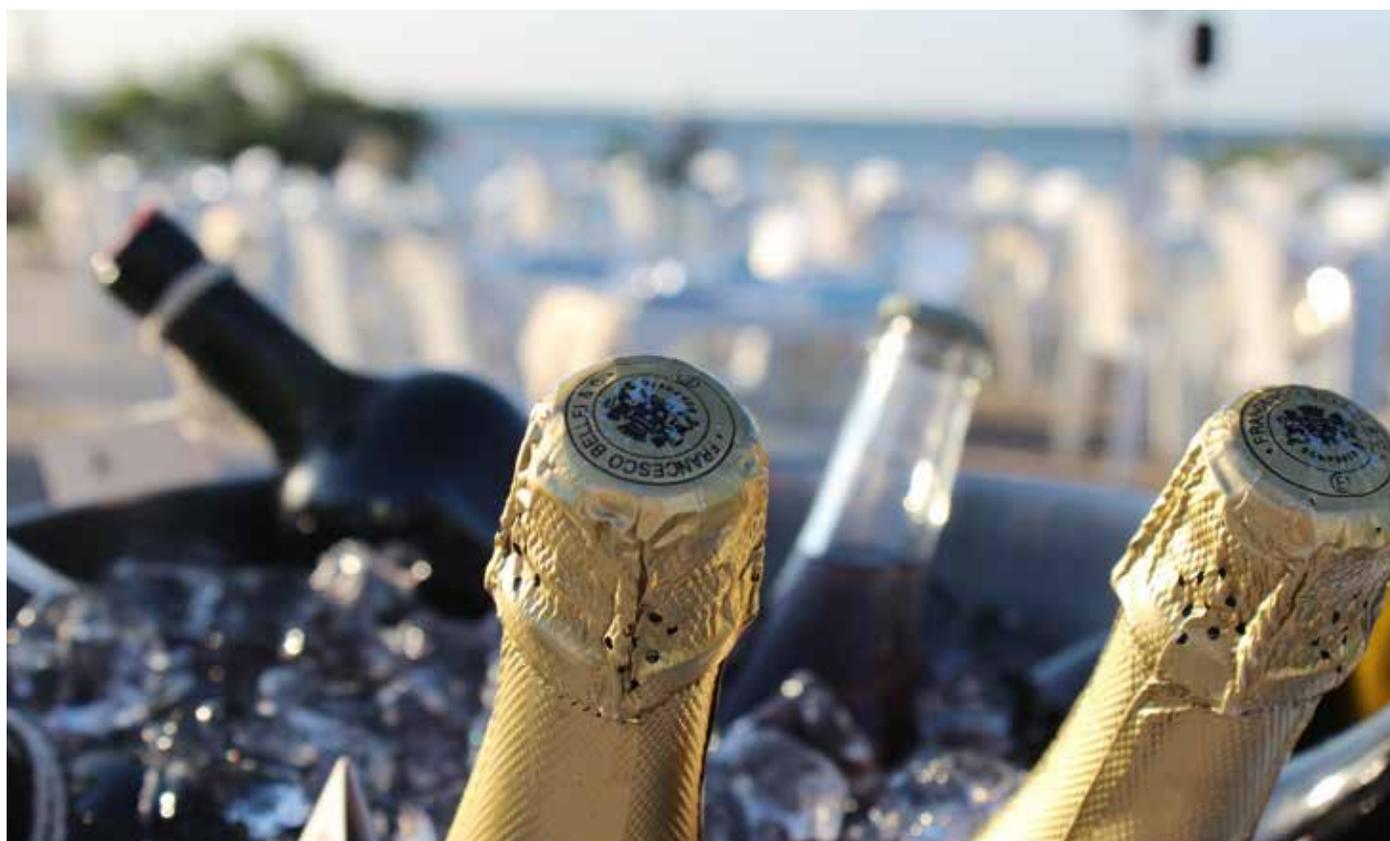
artistiche o architettoniche anche per i suoi vini, diversi e caratteristici, e per la sua gastronomia.

Dunque, cosa c'è da scoprire in Romagna...?

Qui vale la pena assaggiare l'Albana il più tipico dei vitigni di questo territorio. Una nicchia da meno di un milione di bottiglie, prodotta fra le colline imolesi e i contrafforti del Cesenate da una manciata di produttori. Eppure l'Albana è un vino che a buon diritto va inserito nell'Olimpo dei bianchi del Belpaese e va apprezzato per le sue molteplici rappresentazioni: secco, passito, dolce e spumante; croccante di frutto ma anche tagliente e verticale, surmaturato o bottrizzato; cresciuto nell'acciaio, nel cemento, nel legno o addirittura nelle anfore georgiane. Un'infinità di stili che se da un lato può disorientare, dall'altro offre l'incredibile opportunità della scoperta e dell'originalità.

Rimanendo sui vini bianchi, i vini dell'estate, cosa consiglierebbe di tenere in carta a un ristorante di Milano Marittima?

Bè inserirei certamente una pagina di territorio, cominciando dalle Albane di diversa tipologia. Nella stessa pagina aggiungerei anche alcuni Lambrusco emiliani, i Sorbara soprattutto, che spumantizzati Metodo Classico hanno raggiunto una qualità e una piacevolezza incredibile e, perché no, qualche Pignoletto della Docg Colli Bolognesi. Poi uno sguardo all'Italia, regione per regione, privilegiando i Verdicchi marchigiani, sia Castelli di Jesi che Matelica, alcuni bianchi campani, per poi concentrarmi su Friuli e Altoadige. Ma certo – puntualizza Gardini - non vanno dimenticati i cugini francesi, cominciando dagli Chablis di Borgogna che negli anni hanno davvero espresso tutte le loro potenzialità acquistando in acidità e sostanza. E, spostandomi a est, è d'obbligo un tuffo in



Alsazia alla ricerca dei grandi Riesling...

E le bollicine? Anzitutto onore alla bandiera! Ai tre moschettieri italiani, Franciacorta, Trento Doc e Oltrepo Pavese, aggiungerei almeno un altro territorio, quello dell'Alta Langa. Senza dimenticare i Prosecco, quelli più vocati però, dell'Alta Marca Trevigiana, e naturalmente i cru di Cartizze. Ma qui a Milano Marittima vedo bene anche un'intera pagina di un'ipotetica carta vini dedicata allo Champagne, spaziando fra tutte le tipologie, Blanc de Blanc, Blanc de Noir e Rosé.

Un'ultima curiosità: cocktail a tavola e food pairing che ne pensa?

E' una tendenza che nasce parecchi anni fa nei locali anglosassoni più trend. E piano piano si è diffusa, direi con un po' di ritardo, anche nei locali gourmet italiani. Una tendenza che dà originalità e freschezza alle proposte gastronomiche particolari e che io sposo con entusiasmo. Servire pesce crudo con un gin tonic pensato con le botaniche adeguate o con un Negroni sbagliato, tanto per stare sui classici, o pesce marinato con preparati a base di gin e rum con ghiaccio pilè, lo trovo azzeccato, divertente e decisamente contemporaneo.

COCKTAIL E FOOD PAIRING, UNA TENDENZA DIVERTENTE E CONTEMPORANEA



Roberto Gardini al momento della premiazione come Miglior Sommelier d'Italia nel 1993

ROBERTO GARDINI'S TIPS FOR TASTING

How can you make the right choice among the myriad of beverage options? The answer comes from Roberto Gardini. Born in Cervia, in 1993 he became Italy's best professional sommelier in Italy and hasn't looked back since. **When talking of white wines, of summer wines, what would you recommend a restaurateur from Milano Marittima to keep on their wine menu?** Undoubtedly, a choice from among our regional wines, starting with the different typologies of Albana. Equally, I would include some Emilian Lambruscos, especially the Sorbaras. Then, I would also have some labels of Verdicchio from the Marche, both Castelli di Jesi and Matelica, and some white wines from Campania, before focusing on Friuli and Alto Adige. Yet we shouldn't forget our French cousins, starting from the Chablis of Burgundy. Moving east, I think a dip into Alsace in search of the great Rieslings is a must... **And as regards the bubbly?** Alongside the three Italian musketeers, Franciacorta, Trento Doc and Oltrepo Pavese, I would add at least one other territory, that of the Alta Langa. In addition, there has to be a page dedicated to Champagne, extending across all types, Blanc de Blanc, Blanc de Noir and Rosé.



Lunch & Dinner



In Viaggio nella Food Valley

Tradizione e innovazione, terra e mare, identità e contaminazione. In Romagna un lungo viaggio tra i sapori significa anche divertimento e convivialità. A tavola si può scoprire un territorio, lasciarsi catturare da gastronomie di altre culture e tentare da menù raffinati in locali che da sempre fanno tendenza anche a Milano Marittima e a Cervia. Punto di partenza del nostro itinerario del gusto quella food valley che ha il numero di DOP e IGP più alto in Europa, ben 44, tutte eccellenze che rendono unica la proposta gastronomica della regione Emilia Romagna, come Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Piadina Romagnola, Squacquerone, Mortadella, salumi e condimenti. Una Food Valley sempre più apprezzata nel mondo, che di recente è stata protagonista in Giappone, di una vera e propria festa del gusto, celebrata a Tokyo, nella sede dell'Ambasciata italiana in occasione del lancio della Settimana della cucina italiana nel mondo. La cucina in Romagna contribuisce a rendere speciale la vacanza. Quale turista resiste a un profumato spicchio di piadina appena cotta o a una pasta ripiena di tradizione? Al mare grande protagonista è anche il pescato, nelle ricette identitarie dei borghi marinari oppure nelle nuove proposte di tendenza che hanno saputo conquistare i palati

AL CAMINETTO

IL RISTORANTE DI MILANO MARITTIMA

Viale Matteotti 46
 ☎ 0544 994479
 info@alcaminetto.it
 www.alcaminetto.it
 📍 Al Caminetto



- 🚫 **NESSUNO.** CHIUSURA STAGIONALE DA METÀ GENNAIO AI PRIMI DI MARZO E DA METÀ OTTOBRE A METÀ NOVEMBRE. No closing day
- 🍷 **DI MARE** Fish and seafood
- € 60/80
- 🕒 19.00-02.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 Elegant, high-class restaurant with large windows and private garden. Revisitations and traditional seafood dishes. Wide range of wines and extra special desserts. Live music every Thursday night through the summer months. The restaurant has a smoking room, 80" TV, Sky football and Sky sports. Pets are allowed.
THE CHEF RECOMMENDS Seafood crudité, Catalan-style Shellfish, Shellfish with citrus fruits, Mixed fried-fish, Fish fondue, Large spaghetti with clams and botargo (tuna roe), Risotto with lobster, Shrimp and champagne Risotto, Lyonnaise turbot.

CUCINAVISTA SEE FOOD

RISTORANTE

Viale Ravenna, 4 Milano Marittima
 ☎ 0544 994468
 info@cafedellarotonda.it
 www.cucinavista.it
 📍 cucinavista



- 🕒 **SEMPRE APERTO** No closing day
- 🍷 **MEDITERRANEA GOURMET**
Mediterranean gourmet
- € 50/60
- 🕒 12.00-23.00
- 🐾 Pet friendly

🇬🇧 Glamorous and fine location. The Chef is the protagonist of a spectacular open kitchen with an offer of fresh fish and shellfish, traditional Mediterranean dishes and local recipes respecting seasonal products and the catch of the day. Selection of wines and champagnes in an evocative and welcoming environment in an evocative, welcoming atmosphere adorned with a stunning mosaic ceiling and a roaring fireplace.
THE CHEF RECOMMENDS Plateau Royale of seafood crudités and tropical fruits, prawns in Kataifi pasta and raspberry sweet and sour sauce, Creamy Franciacorta Acquerello rice with scampi in raw vegetables, fresh strawberries and white truffle, Ravioli stuffed with Burrata on red prawn carpaccio from Mazara del Vallo. Selection of Oysters, chitarra pasta with seafood cacio&pepe. Pavlova with green apple, blueberries, chestnuts. Rocher ball

FELIX RISTORANTE PIZZERIA CON ROSTICCERIA

RISTORANTE PIZZERIA CON ROSTICCERIA
 Rotonda Don Minzoni 13 Milano Marittima

☎ 339 1013329

felixromagna@gmail.com

www.felixristorante.com

📍 Felix Milano Marittima 🍷 Felixristorante

Felix apre per la stagione invernale, e siamo pronti ad accogliervi nei locali circondati dal verde. La novità sarà LA ROSTICCERIA del Felix nei locali adiacenti al ristorante. Da noi gustate le sinfonie della classica cucina tradizionale oppure con le audaci note del rock stupite il palato! Tra le carni degno di nota è il Grigione, suino allevato al brado nel Montefeltro, e la vetrina per la frollatura delle carni. Pesce fresco e pizza a lunga lievitazione completano il menù.

LO CHEF CONSIGLIA Risotto alla Milanese con lo zafferano dal mare di Cesenatico e l'osso buco cotto a bassa temperatura con la classica gremolata



🕒 ROSTICCERIA APERTA TUTTI I GIORNI A PRANZO
 RISTORANTE APERTO FESTIVI E PREFESTIVI FINO AD
 APRILE The Rosticceria is open every day for lunch.
 Till April, the restaurant is open on holidays
 and the day before holidays.

🍴 CUCINA ITALIANA carne, pesce, pizza

€ 25/35

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Felix is open for the winter season and ready to welcome you in its eating spaces set among greenery. The novelty will be Felix's La Rosticceria located next to the restaurant. Our menu allows you to enjoy the symphonies of classic traditional cuisine or amaze your palate with the bold notes of rock! A special choice among our meat dishes is the pork obtained from the Grigione breed of pigs that are farmed semi-wild in Montefeltro while we also feature a display case for meat aging. Fresh fish and long-leavening pizza complete the menu.

THE CHEF RECOMMENDS Risotto alla Milanese with saffron and osso buco cooked at low temperature with the classic gremolata herb sauce

OFFICINE DEL SALE

BAR, OSTERIA
CON SOLO PRODOTTI TIPICI KM ZERO

Via Evangelisti 2 Cervia

☎ 0544 976565

info@officinedelsale.com

www.officinedelsale.com

📍 Officine del Sale

🍷 Officinedelsale

Le Officine del Sale ospitano, in un ex magazzino del sale, un Caffè con bottega e libreria e un'osteria. Qui troverete solo prodotti del territorio, pescato locale materie prime km.0 con ampio spazio per i Presidi Slow Food. Ogni ricetta è cucinata sapientemente, seguendo la tradizione e i saperi delle nostre nonne. Al Caffè potrete provare una colazione nuova, spiritosa e gustosa, basata anch'essa sul prodotto tipico a Km.0, passando poi per le piadine e agli aperitivi con preziosi distillati locali... Le Officine sono anche "Teatro del Musa" uno spazio polifunzionale che ospita eventi e momenti di aggregazione. Officine del Sale: Manifesto della Cultura Enogastronomica Cervese

LO CHEF CONSIGLIA Calamaro gratinato e Piadina con sardoncini, cipolla di Tropea a radicchio.



🕒 APERTO TUTTO L'ANNO Open all year

🍴 BAR E OSTERIA DI SOLI PRODOTTI LOCALI KM 0
 Bar and osteria with all locally-sourced, typical products

€ 22

🕒 CAFFÈ E BOTTEGA CAFÈ AND SHOP 7.00 - 24.00
 OSTERIA 12.00 - 15.00 / 19.00 - 24.00

🐾 Pet friendly

🇬🇧 Inside the Officine del Sale you will find a café with a shop and an osteria. The Officine del Sale only serves healthy and genuine local foods. Each dish is skilfully prepared, using recipes passed down from our grandmothers, from generation to generation. At the Café you can try an appealing tasty, new breakfast also based on locally-sourced typical products, or enjoy a piadina and the aperitifs with quality, local spirits... The Officine del Sale is also house the "Teatro del Musa" that will host a variety of events and meetings. We look forward to having you here so we can tell you more about us... Officine del Sale: Manifesto of Cervia's enogastronomic heritage

THE CHEF RECOMMENDS Piadina and sardinen with marinated Tropea onion. Gratinated squid

Ode al Passatello

DA MINESTRA IN BRODO DELLA TRADIZIONE
ROMAGNOLA A STAR DEI MENÙ E DELLE SAGRE
IN VERSIONE ASCIUTTA



La Ricetta N.20 MINESTRA DI PASSATELLI

Questa dose può bastare
per quattro persone:

- Pangrattato, grammi 100
- Midollo di bue, grammi 20
- Parmigiano grattato, grammi 40
- Uova, n. 2
- Odore di noce moscata
o di scorza di limone
oppure dell'una e dell'altra insieme

(da *La scienza in cucina*
e *L'arte di mangiare bene*, Pellegrino Artusi)

Siamo di fronte a un piatto povero: ma chi in cucina non aveva delle uova, un po' di parmigiano e del pane raffermo da grattugiare, noce moscata e di buccia di limone completavano il miracolo. Ecco la profumata minestra in brodo per tutta la famiglia. Ottima per scaldarsi nelle giornate fredde. Oggi i passatelli sono divenuti un piatto cult. Soprattutto nella versione asciutta che la ristorazione propone sia con condimento estivo, sugo di pesce o con verdure, sia come proposta autunnale con funghi, tartufo e profumi di sottobosco.

Il passatello, incredibile ma vero, è divenuto anche uno degli street food più gettonati, presente nei menù di food truck e nelle sagre. Come quella recente organizzata a Savio a due passi da Milano Marittima che ha totalizzato numeri da record.

Il gastronomo Pellegrino Artusi che aveva raccolto la ricetta tradizionale in brodo nei suoi *La scienza in cucina* e *L'arte di mangiare bene*, prevedeva anche il midollo di bue tra gli ingredienti, per tenere i passatelli più morbidi. A corollario della ricetta Pellegrino racconta che i passatelli si chiamano così perché prendono quella forma



speciale passando a forza dai buchi del ferro. Conosciamo quindi il famoso ferro, uno degli strumenti che campeggiavano in tutte le cucine di Romagna, un disco concavo forato con due manici laterali di legno. Posato a forza sul panetto di pasta di un color giallo intenso, faceva uscire dai buchi i lunghi passatelli. Oggi si preferisce utilizzare lo schiaccia patate o il passa verdure. Ma i passatelli che se ne ricavano sono ugualmente gustosi e conquistano sempre più i palati.

PASSATELLI THE NEW STAR

Passatelli has transformed from a traditional broth-based dish in Romagna to featuring, in its broth-free version, as a star on restaurant menus and at food festivals. It was born as a simple dish that could be transformed into a fragrant soup for the whole family. Today passatelli pasta has become something of a cult, especially when served without broth either in a summer version that sees its accompaniment with fish sauce or vegetables or in autumn when enriched with mushrooms, truffles and the scents of the forest floor.

Incredibly, passatelli pasta has also become one of the most popular proposals when served as a street food from food truck menus and at festivals.

Dal 1971

FOOD SERVICE DAL 1971



Lavorazione e commercio di carne, pesce, verdure surgelate e prodotti per la ristorazione.



Via del Lavoro, 8 - Montaletto di Cervia (RA)
Tel. 0544 96 52 65 - lacervese@lacervese.it

www.lacervese.it - [lacervese](https://www.facebook.com/lacervese)



Inquadra il QRcode
per la tua spesa online!*

*Vendita anche a privati con consegna a domicilio (RA - FC)



Metti una giornata al Golf



Una splendida giornata di settembre, la raffinata cornice dell' Adriatic Golf Club Cervia, la sfida sul green per il podio del "MilanoMarittimaLife Golf Cup" – torneo 18 buche Stableford, un ricco montepremi, una golosa torta da tagliare e gustare in compagnia. Ancora una volta il torneo ha avuto al centro il magazine Milano Marittima Life, edizione estate 2023 che ha raccontato

la vacanza a Milano Marittima con le novità per la moda, il glamour, lo shopping, le eccellenze enogastronomiche, l'ampia scelta di opportunità per praticare ogni tipo di sport nei suggestivi habitat naturali e, non da ultimo, i grandi eventi sportivi. Tanti i premi in collaborazione con Bellettini hotel, Villa Arizona, Bandito 211, Officine del Sale, Azienda Agricola Gianluca Salcini, OSCAR spiaggia 298, Milano Marittima zerozanz.it - giardini senza zanzare,

**IL TORNEO INTITOLATO AL MAGAZINE MILANO
MARITTIMA LIFE È STATO UN MOMENTO
DI PIACEVOLE INCONTRO NELLA SPLENDIDA
CORNICE DELL'ADRIATIC GOLF CLUB**



FBI Palestra, Al Caminetto, Adriaboat Cervia, Libreria Bubusetete, Nolo Attrezzature, Vaniglia Cafè, Wine Lady, Natlive, Ristorante Cerina, Balestri e Balestri, Ford Ferri, Malandrino La Ferramenta Cervia. Ai nostri sponsor che rendono speciale questo appuntamento va un grande ringraziamento. Così come all' Adriatic Golf Club Cervia che ospita in cartellone la gara intitolata alla rivista e al presidente del Consiglio comunale del

Comune di Cervia Gianni Grandu che ha accolto l'invito della Balestri&Balestri. In queste pagine fotografiche raccontiamo la giornata al golf di Milano Marittima Life. Ricordiamo che il Campo da golf di Milano Marittima rientra nel circuito dell'offerta golf dell'Emilia Romagna ed è stato scelto per ospitare l'Open d'Italia nel 2024, un appuntamento del quale parliamo nella rivista con un servizio dedicato.



MILANO MARITTIMA LIFE GOLF CUP

Once again, the tournament named after MilanoMarittimaLife magazine provided the opportunity for an enjoyable encounter between the magazine's supporters and protagonists in the superb setting of the Adriatic Golf Club. The elegant venue of the Adriatic Golf Club Cervia, the competition on the course for a place on the podium of the "MilanoMarittimaLife Golf Cup"- 18-hole Stableford tournament and a rich purse combined with the serving of a delicious cake to enjoy in company and the presence of our MilanoMarittima Life magazine have ensured a splendid day in September. The Adriatic Golf Cervia, with its 27 holes spread over an area of almost 100 hectares beside the pine forest and just a stone's throw from the sea, offered a truly perfect location.





Istantanee dell'evento con le premiazioni e gli sponsor



Una stagione di **grazia e bellezza**

IL MAR RENDE OMAGGIO AL PERIODO RAVENNATE
DI ALBERTO BURRI, IL SAN DOMENICO DI FORLÌ
PROTAGONISTI I PRERAFFAELLITI

di Federica Bianchi

Sono preziose e sorprendenti, ricche di grazia e bellezza, le due grandi mostre - diversissime fra loro - che contraddistinguono l'inverno in Romagna. Fino al 14 gennaio si può visitare al MAR - Museo d'Arte della città di Ravenna, nell'ambito dell'VIII Biennale di Mosaico Contemporaneo, la straordinaria "Burriravennaoro", omaggio al Maestro di Città di Castello, a cura di Bruno Corà. Dal 24 febbraio fino al 30 giugno 2024, invece, la rassegna da non perdere è "Preraffaelliti. Rinascimento Moderno", allestita nelle sale del Museo Civico San Domenico di Forlì.

"PRERAFFAELLITI. RINASCIMENTO MODERNO"

Sarà un vero e proprio tuffo nel mondo di quei giovani artisti ribelli, come John Everett Millais, William Holman Hunt e Dante Gabriel Rossetti, che nell'Inghilterra del 1848 crearono la Confraternita preraffaellita con l'intento di rinnovare la pittura inglese voltando le spalle alle convenzioni della grande arte italiana rinascimentale, in primis Raffaello (da questo rifiuto nasce il loro nome) per ritornare alla purezza dell'arte medievale. Ma non si trattò di un mero ritorno reazionario agli stili del passato, quanto piuttosto un progetto visionario che trasformò le opere di questi artisti in qualcosa di decisamente moderno. I loro dipinti, dai colori vividi, sono sospesi fra atmosfere oniriche, slanci spirituali e rievocazioni letterarie, da Dante a Shakespeare, e raccontano epoche lontane, più immaginate che documentate. Inconfondibili le loro figure femminili, con i loro lineamenti delicati, i capelli fluenti e luminosi, l'espressione ieratica ed enigmatica al tempo stesso. Emblematiche le dame ritratte da Dante Gabriel Rossetti, come "La vedova romana" e "La donna della finestra" che si potranno ammirare a Forlì. Ma ci sarà anche "Vanità" di Frank Cadogan Cowper, "Romeo e Giulietta" di Franck Dicksee, "L'armamento



Nella pagina a fianco:
Frank Dicksee
"Romeo e Giulietta"
1884, olio su tela.
Southampton,
Southampton City Art
Gallery

A sinistra:
Dante Gabriel Rossetti
"La vedova romana"
1874, olio su tela.
Museo de Arte de Ponce
/The Luis A. Ferré
foundation, Inc.



Qui sopra: Frederic Leighton "Ragazze greche che raccolgono ciottoli in riva al mare" - 1871, olio su tela. Colección Perez Simon, Long Island City, NY

TRA LA FINE DEGLI ANNI OTTANTA E GLI ANNI NOVANTA, IL MAESTRO UMBRO COLLABORÒ CON IL GRUPPO FERRUZZI, REALIZZANDO ALCUNI CICLI PITTORICI SIGNIFICATIVI

Nella pagina a fianco, dall'alto: Alberto Burri, "Nero e Oro", 1993, Acrilico, oro in foglia, cellotex su tela, cm. 108x164, Città di Castello, Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri, Ph A. Sarteanesi
 Alberto Burri, "Cretto nero e oro", 1994, acrovinilico, oro in foglia su cellotex applicato su tela, cm. 67,5x175, Città di Castello, Fondazione Palazzo Albizzini - Collezione Burri
 Alberto Burri, "Sacco ST 11", 1954, Sacco, olio, oro, vinavil su cellotex, cm. 64,5x100,5, Città di Castello, Fondazione Palazzo Albizzini Collezione Burri, Ph A. Sarteanesi

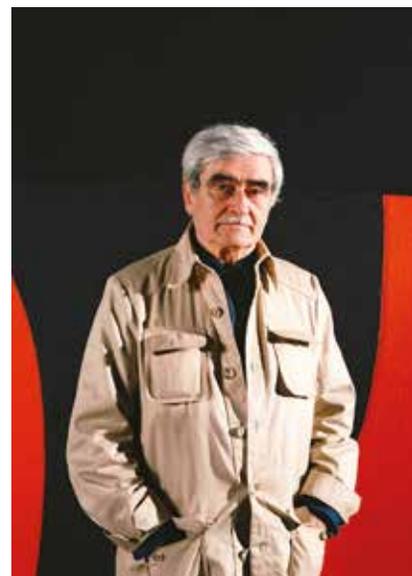
dei cavalieri, arazzo del ciclo del Santo Graal realizzato su disegno di Edward Burne-Jones, William Morris, and John Henry Dearle e appartenente a una collezione privata. Infatti, oltre agli artisti fondatori e più conosciuti, saranno esplorati in modo approfondito altri esponenti chiave del movimento come Edward Burne-Jones, Ford Madox Brown e Frederic Leighton, mentre altri talenti saranno rappresentati da una selezione di opere che evidenzino punti di connessione specifici. Ma ci saranno anche una consistente rappresentanza di modelli italiani che hanno ispirato le opere britanniche e, insieme ad esse, opere di artisti italiani di fine Ottocento che, a loro volta, si sono ispirati ai loro precursori d'Oltremarica. In tutto saranno esposte oltre 300 opere appartenenti a varie espressioni artistiche, tra cui dipinti, sculture, disegni, stampe, fotografie, mobili, ceramiche, opere in vetro e metallo, tessuti, medaglie, libri illustrati, manoscritti e gioielli. Ideata e realizzata dalla Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì in collaborazione con il Comune di Forlì, la mostra è a cura di Cristina Acidini, Francesco Parisi, Liz Prettejohn e Peter Trippi.

"BURRIRAVENNAORO"

La mostra documenta le opere realizzate da Burri a Ravenna quando, tra la fine degli Ottanta e gli anni Novanta, l'artista umbro avvia una collaborazione con il Gruppo Ferruzzi, realizzando alcuni cicli pittorici significativi che egli elabora e denomina in differenti modi e in stretta relazione con la storia artistica della città. Con il ciclo S. Vitale realizza grandi cellotex dipinti ad acrilico di color nero. A quella serie di grandi opere affianca la produzione di opere grafiche di pari intensità e forza cromatica. La mancata realizzazione della committenza Gardini non gli impedisce di appassionarsi ad una pittura rievocativa della grande stagione pittorica dell'arte bizantina, copiosamente presente in città, nelle chiese e negli edifici storici decorati a mosaico. Nascono i cicli dei dipinti Nero e Oro (1993) che si ispirano alla cultura musiva di alta decorazione fiorita a Bisanzio e sviluppatasi nella città di Ravenna con numerosi ammirevoli



capolavori dell'arte bizantino-ravennate. Tutte queste significative opere, insieme ad alcune serie scelte di creazioni grafiche, figureranno negli ambienti dei due piani del MAR in un insieme mai prima d'ora così vistosamente esibito. Tra le **circa cento opere in mostra** figureranno anche esemplari che hanno consentito a Burri il Premio Nazionale dei Lincei per l'opera Grafica (1973). In tal senso, i due ambiti della sua pittura e della produzione calcografica, integrati alla presenza della grande scultura rossa, Grande Ferro R (1990), presso il Palazzo delle Arti e dello sport "Mauro De André" offrono una fortissima presenza del maestro tifernate nella città di Ravenna da lui molto amata.



A SEASON OF GRACE AND BEAUTY

Two precious and surprising exhibitions of great importance, that are very different from each other yet equally rich in grace and beauty, mark the winter season in Romagna. Until 14 January 2024, the MAR - Art Museum of the city of Ravenna will be hosting the extraordinary exhibition "Burriravennaoro", a tribute to Alberto Burri, that is curated by Bruno Corà. The exhibition is part of the VIII Biennial of Contemporary Mosaic and documents the works created by Burri in Ravenna between the end of the '80s and the '90s when the Umbrian artist began a collaboration with the Ferruzzi Group. During this period, he created some important pictorial cycles closely linked to the city's artistic history, which he developed and named in different ways. On the other hand, from 24 February until 30 June 2024, the San Domenico Civic Museum in Forlì will host a must-see exhibition, namely, the "Pre-Raphaelites: Modern Renaissance". The exhibition delves into the world of the group of young rebellious artists such as John Everett Millais, William Holman Hunt and Dante Gabriel Rossetti, who created the Pre-Raphaelite Brotherhood in England in 1848. They aimed to renew English painting by rejecting the conventions of the great Italian Renaissance art, and primarily Raphael, as reflected in the group's name. The artists wished to return to the purity of medieval art. With their delicate features, flowing and gleaming hair, and hieratic and enigmatic expressions, these artists' female figures are unmistakable.

InCalendario

SCELTI PER VOI A MILANO MARITTIMA E DINTORNI



Dicembre Gennaio

**MILANO MARITTIMA
IL NATALE SUPERXMAS**
30 novembre 2023 - 7 gennaio 2024
Il sogno del Natale a Milano Marittima. Torna la pista del ghiaccio attorno alla Rotonda 1 Maggio

CERVIA CHRISTMAS FAMILY
dall'8 dicembre al 7 gennaio 2024
il Giardino del Grinch, il grande abete e la pista di ghiaccio in piazza Garibaldi, attività per famiglie e bambini

Febbraio

SAN VALENTINO
14 febbraio Milano Marittima, Cervia
Menù a tema e iniziative in occasione della festa degli innamorati

Aprile

GRANFONDO VIA DEL SALE
5-7 aprile, Cervia
Il più grande evento di ciclismo di inizio stagione, con quattro percorsi adatti a tutti i ciclisti. 5-7 aprile
Bicycle show expo

44° ARTEVENTO
Festival Internazionale dell'Aquilone
Dal 20 Aprile al 1 Maggio
Aquiloni provenienti da tutto il mondo. Concerti dal vivo, spettacoli, laboratori e voli notturni Spiaggia di Pinarella

Maggio

CERVIA CITTÀ GIARDINO
maggio - settembre
Cervia, Milano Marittima
Mostra di allestimenti floreali con migliaia di piante e i fiori in aiuole e giardini realizzati da architetti del verde di ogni parte del mondo

SPOSALIZIO DEL MARE
10-12 maggio, Cervia

Tradizionale celebrazione dell'antico rito in mare con la sfida della pesca dell'anello. Fra gli eventi la Cursa di Batell, regata storica, gara di tiro con l'arco, oltre a mostre, spettacoli e mercatini

Estate

IL VIALETTO DEGLI ARTISTI
Milano Marittima
Designer creativi e artigiani provenienti da tutta Italia espongono a Milano Marittima

VIVERE LA SALINA
Da giugno a ottobre
Centro Visite Salina di Cervia
Escursioni in canoa, in salina in barca, passeggiate in salina, tramonto in salina in barca elettrica

SALINA SOTTO LE STELLE
Da giugno a settembre
Centro Visite Salina di Cervia
Tutti i venerdì alle 21.00. Serate dedicate alle emozioni con visite alla salina in notturna

BORGOMARINA
VETRINA DI ROMAGNA
giugno - settembre
tutti i giovedì sera, Cervia
Nel borgo dei pescatori menù speciali e iniziative culturali

Giugno

OPEN D'ITALIA
27-30 giugno
Il grande golf arriva a Milano Marittima. Il Adriatic Golf Club Cervia Un nuovo prestigioso appuntamento per la Sport Valley in Emilia Romagna.

Luglio

VIP MASTER
Luglio, Milano Marittima
Personaggi famosi si sfidano sui campi da tennis

NOTTE ROSA

luglio, Milano Marittima e Cervia
si animano per il Capodanno dell'estate

CERVIA A LUME DI CANDELA

luglio - settembre
Cervia, Tutti i martedì sera

CERVIA LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO

Cervia, dal 12 luglio al 15 agosto
La rassegna culturale "Cervia, la spiaggia ama il libro", incontri con autori, giornalisti e scrittori

Agosto**NOTTE DI SAN LORENZO**

10 agosto
Giornata speciale che sfocia in una cascata di fuochi d'artificio sulla spiaggia libera di Cervia

HAPPY BIRTHDAY MILANO MARITTIMA

14 agosto, Milano Marittima
Nel giorno della sua nascita ufficiale (14 agosto 1912), un evento concerto per ricordare la storia turistica della "città giardino" dell'Adriatico

FERRAGOSTO ON THE BEACH

15 agosto, in spiaggia
Gli stabilimenti balneari della Riviera di Cervia propongono cene e feste a piedi nudi sulla sabbia fino all'alba

UNA SETTIMANA DOLCE COME IL MIELE

Fine agosto, centro storico Cervia
Due weekend di eventi dedicati al miele e al mondo delle api

Settembre**SAPORE DI SALE**

Dal 5 all'8 settembre
Magazzini del Sale Cervia
Tradizionale kermesse dedicata all'oro bianco di Cervia. Nell'area dei Magazzini del Sale e sul Piazzale dei Salinari eventi, mercatini e degustazioni.

IRON MAN 21-22 settembre

Torna a Cervia la tappa italiana del marchio sportivo più diffuso per numero di partecipanti: il triathlon di "lunga distanza" caratterizzato dall'insieme di tre discipline, nuoto (3,8 km), ciclismo (180 km) e corsa (42,195 km)

December January

Christmas Dream
in Milano Marittima
From 30 November to 7 January

Cervia Christmas Family
from 8 December
to 7 January 2023

Christmas in Cervia enhances the traditions among a thousand initiatives that animate the historic heart of the city.

February

VALENTINE'S DAY
14 February, Milano Marittima
Themed menus on the occasion of Valentine's Day

April

GRANFONDO THE SALT WAY
CERVIA CYCLING FESTIVAL
5-7 April, Cervia

Long distance cycling race. Courses suitable for all cyclists

44° EDITION
INTERNATIONAL KITE FESTIVAL
From 20 April to 1 May

Kites from around the world for this festival that combines. Imagination and creativity. Live concerts, performances, workshops and night flights

May

CERVIA GARDEN TOWN
May - September

Floral arrangement show with thousands of plants and flowers in flowerbeds and gardens planned by garden designers and landscape architects from all over the world

SPOSALIZIO DEL MARE
10-12 May, Cervia

Traditional celebration of the ancient rite of marriage to the sea with traditional ring fishing challenge

June

BORGOMARINA VETRINA DI ROMAGNA
June - September

Every Thursday showcase in Cervia, From the old lighthouse to the modern drawbridge, displays of wines and foods, handicrafts and artistic items

HOW TO LIVE THE SALINA
From June to October

Centro Visite Salina di Cervia Excursions by canoe or boat, walking in salina, sunset in salina by electric boat

SALINA UNDER THE STARS

From June to October
Every Friday at 21
Exciting night tours in salina

OPEN D'ITALIA 27 -30 June

Adriatic Golf Club Cervia in Milano Marittima

July**PINK NIGHT**

July, Milano Marittima, Cervia

The Pink Night on the Riviera is back with a calendar packed with dedicated happenings also in Cervia and Milano Marittima. Dinners, parties, music and entertainment for a weekend of passion

CERVIA IN CANDLE LIGHT

July - September, Cervia
Every Tuesday evening

August**LAWRENCE NIGHT**

10th August
Spectacular firework storms on the free beach of Cervia.

HAPPY BIRTHDAY MILANO MARITTIMA Birthday Concert

14 August Milano Marittima centre
To celebrate its official anniversary (14 August 1912) a tribute event for the Adriatic's "garden town".

FERRAGOSTO ON THE BEACH 15th August

On the beach dining and parties

A "SWEET AS HONEY" WEEK End August Old town, Cervia**September****THE TASTE OF SALT**

5-8 September Cervia

At the Salt Storehouses Special days all about salt with meetings, cultural gatherings, shows, markets and entertainment.

IRON MAN 21-22 September, Cervia

Cervia will be hosting the Italian leg of the world's most popular sporting event: the "long distance" triathlon the three disciplines of swimming (3.8 km), cycling (180 km) and marathon running (42.195 kilometres)

La nuova edizione del **MilanoMarittimaLife** anche online comodamente sul tuo pc, smartphone o tablet e **condividilo** con i tuoi amici sui tuoi **social** preferiti.



Collegati al portale www.milanomarittimalife.it scoprirai ogni giorno gli hotel, i ristoranti, le attività commerciali, le novità, gli eventi, le serate speciali... di Milano Marittima.

milano
marittima*life*

   Milano Marittima Life

info e pubblicità Tel 0543 30.343
info@balestriealestri.it



sfogli



BodyLove

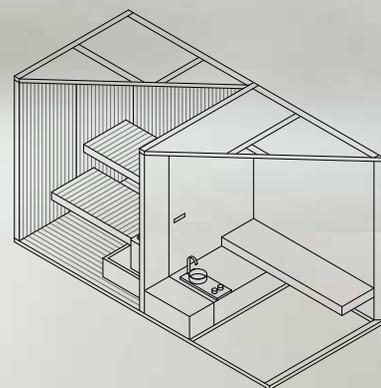
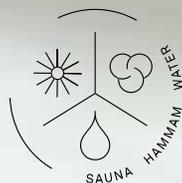
SAUNA + HAMMAM + SHOWER

ZUP DESIGN - PH: SIMONE CASETTA



L'amore per se stessi.
L'amore per il proprio corpo.
BodyLove mette i sensi al centro
dell'attenzione: i profumi del legno
assumono la consistenza di sapori,
i materiali accarezzano la pelle
mentre lo sguardo vaga per le superfici,
sature di sfumature naturali.

Design:
Rodolfo Dordoni
Michele Angelini



effe

PERFECT WELLNESS

www.efe.it